

中·国·茶·文·化·丛·书

习茶

夏蔚庆 寿其金 编著
浙江摄影出版社

阮清耕 主编



集贈族姪僧中孚玉象
近青溪諸山山洞往往
蝙蝠大如鴉按仙經編

中国茶文化丛书

阮浩耕 主编

谈艺 ····· 于良子 著

数典 ····· 姜青青 著

鉴壶 ····· 寇丹 编著

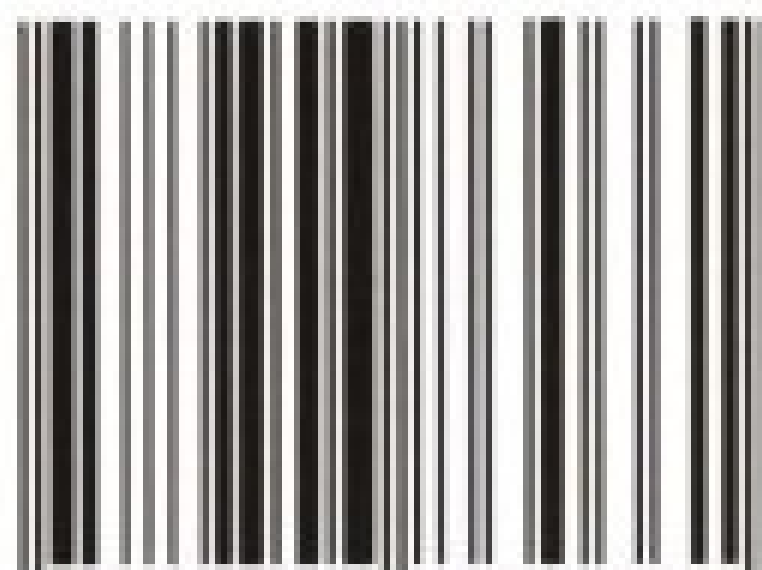
纪茗 ····· 阮浩耕 胡建程 编著

习茶 ····· 童启庆 寿英姿 编著

说泉 ····· 张科 著

新茶

ISBN 7-80686-466-0



9 787806 864661 >

ISBN 7-80686-466-0/T · 59 定价:12.00 元

责任编辑 石英飞
装帧设计 薛 蔚
责任校对 蒋蕾妮

图书在版编目(CIP)数据

习茶/童启庆,寿英姿编著. —修订本. —杭州:浙江摄影出版社,2006.4

(中国茶文化丛书/阮浩耕主编)

ISBN 7-80686-466-0

I. 习... II. ①童... ②寿... III. 品茶—文化—中国 IV.TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第014798号

中国茶文化丛书

习 茶

童启庆 寿英姿 编著

出版发行 浙江摄影出版社

地址 杭州市体育场路 347 号

邮编 310006

电话 (0571)85170300-61007、63902

网址 www.photo.zjcb.com

经 销 全国新华书店

制 版 杭州富春电子印务有限公司

印 刷 浙江印刷集团有限公司

开 本 880×1230 1/32

印 张 4.375 彩 插 4

字 数 100 千

印 数 0001—3000

2006 年 4 月修订版 2006 年 4 月第 1 次印刷

ISBN 7-80686-466-0/T·59

定 价 12.00 元

茶馆照片



大 厅



室内廊吧



小 厅



仿日式包厢



大厅中带阁楼式

习茶

茶席插花



茶具



南宋寿山福海全彩文字盏



清光绪粉彩人物软提梁壶



清锡包砂三镶玉茶壶



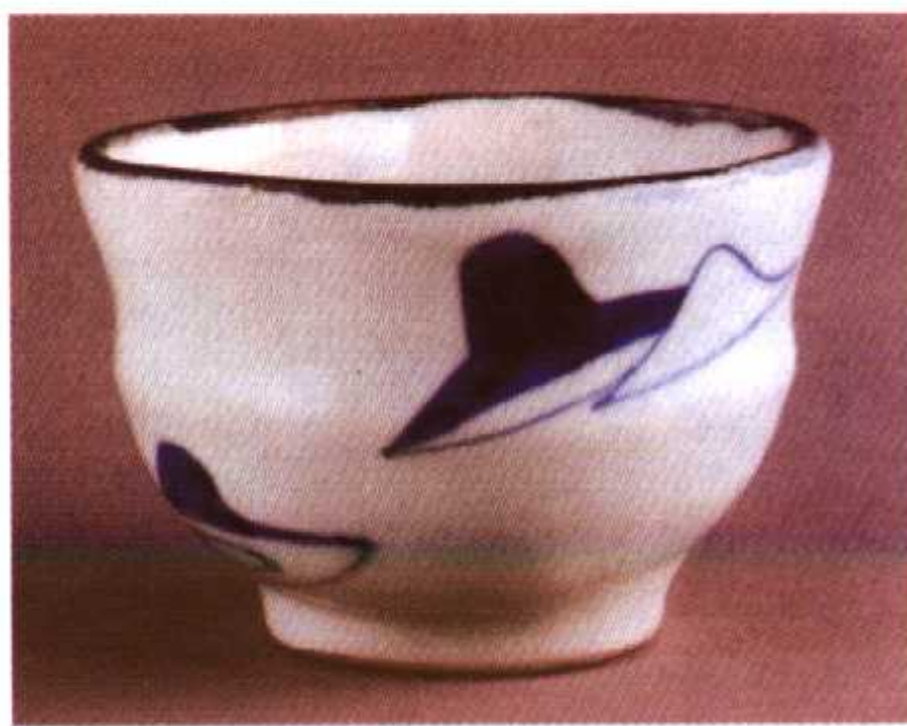
清康熙画珐琅彩紫砂碗



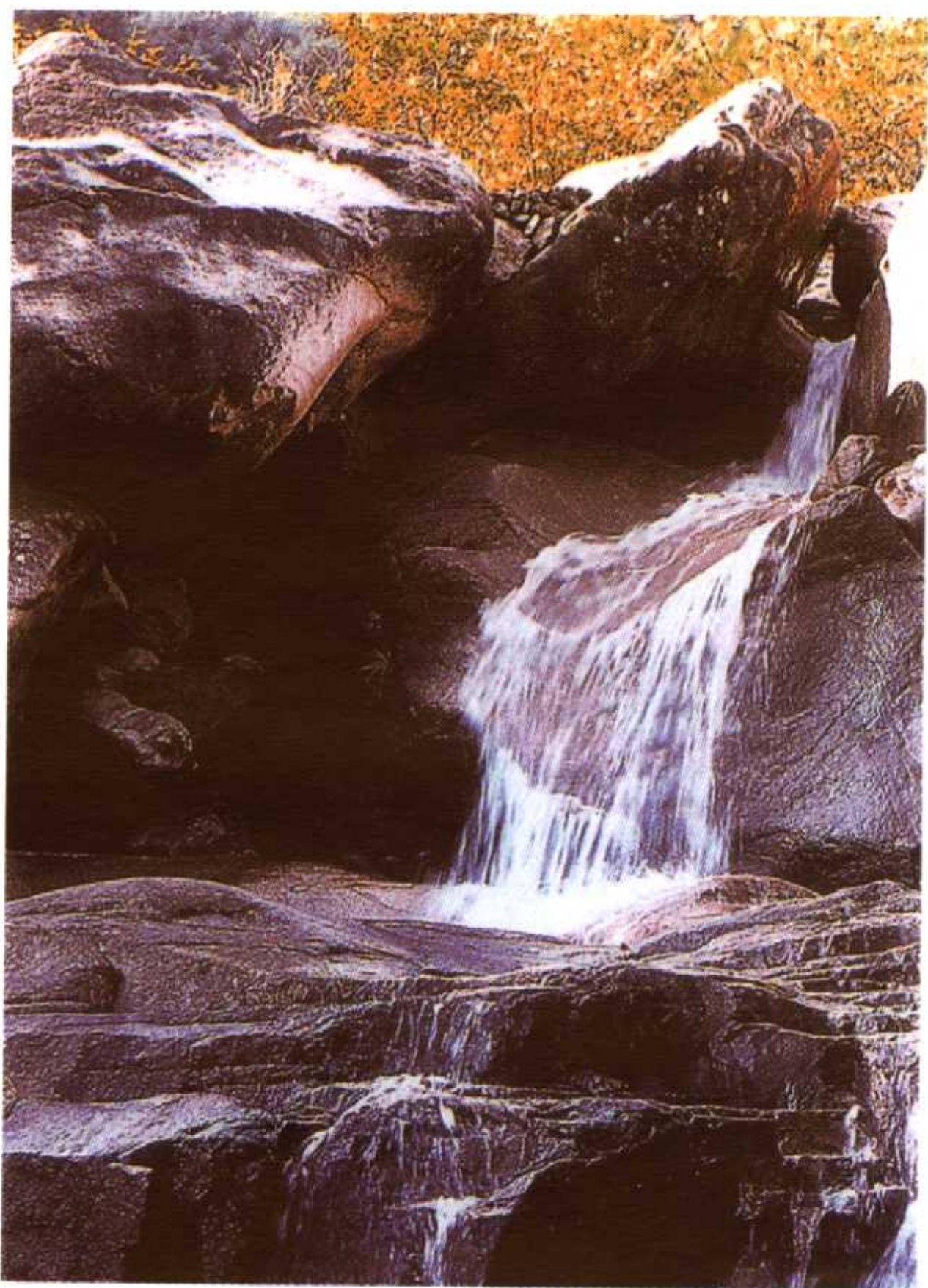
清康熙画珐琅彩紫砂壶



明末绘山水纹茶碗



明末绘斗笠纹茶碗



山 水

泉 水



镇江天下第一泉



虎跑泉



无锡天下第二泉



扬州大明寺天下第五泉



金沙泉

茶
席

安吉印象(绿茶)

世博畅想——上海滋味
(牛奶红茶)

高(红茶)



茶马古道(烤茶)

习茶



春雨细无声(菊花普洱茶)



乌龙嬉水(乌龙茶)



福(茉莉花茶)



海上盛会(时尚花果茶)

泡茶



①准备姿态(花茶)



②润具(绿茶)



③置茶(红茶)



④冲泡(绿茶)



⑤分茶(乌龙茶)

习茶

茶 会



室外无我茶会



室内无我茶会(雨天)

文化,直白地说就是生活的方式,文化渗透于生活之中。茶文化简单些说,即是人们喝茶品茗的方式、习俗和个中的情趣与感悟。

茶文化是一种大众生活文化,雅俗共赏,少长咸宜,香播九州。社会各个阶层、不同职业人群都有各自的喝茶品茗方式,他们又各自以所擅长的文学艺术手段,记录或抒发自己的茶情、茶趣和茶中的感悟,于是就有了茶诗、茶联、茶谚、茶歌舞及茶事散文、小说、戏曲和影视等。喝茶本身所需的名茶、清泉、美器自不必说,更融进了诸多的文学艺术元素。

这些喝茶品茗的方式、习俗、情趣和感悟,却似散落的珠子或碎片,经意者见之,有心者觅之。茶文化就像一根柔弱而又强韧的细丝,将散落的珠子串联起来,又像一只变幻又规范的拼盘,将看似无意义的碎片组成有意义的拼图。

1993年,我们几个经意与有心于茶文化者创意编写了一套“中国茶文化丛书”,分列《纪茗》、《习茶》、《说泉》、《鉴壶》、《数典》、《谈艺》、《问俗》、《研书》八种。1995年出版以来这十年间,丛书多次重印,印量逾万,有的为海外出版社相中,出了海外版。

“中国茶文化丛书”由畅销而成为长销,今年又修订再版。鉴于丛书毕竟是十多年前所编所印,仍按原版重印未免有欠缺,故本次选取前六种再版,在内容上请作者进行了修订补充,在版面装帧上重新创意设计。新版“中国茶文化丛书”也算是对弘扬中华传统茶文化、推进茶文化产业发展尽一份力,是对读者厚爱的一份回报。

2006年雨水时节

阮浩耕同志来访,要我为即将由浙江摄影出版社出版的“中国茶文化丛书”写序。我虽喜茶,但一不是茶学的专家,二不是茶道的行家,于是就向他推荐了一两位我认为更适合的人选。他说,这套丛书并非完全是严肃的专著,而是融学术性于知识性、趣味性、文学性之中,其宗旨是介绍茶文化的有关知识,弘扬民族优秀文化,提高人们的生活情趣。接着,他把丛书的书目拿出来给我看,其中包括《纪茗》、《习茶》、《说泉》、《鉴壶》、《谈艺》、《问俗》、《数典》、《研书》等八本书。而作者大多为省内外这方面的专家、教授,也有文艺界、新闻界的同行,有的还是我所认识、所敬重的朋友。经他这么一说,我也就不便再行推辞。何况,我在中国国际茶文化研究会还挂一点职衔,对于弘扬祖国的茶文化也有一份责任。

茶之作为文化,加以倡导,加以弘扬,古已有之。最早的当推唐代之陆羽。他所著的洋洋七千余言的《茶经》,千余年来流布海内外,被奉为世界上第一部茶叶专著,其本人也被尊为“茶仙”、“茶神”。《新唐书·隐逸传·陆羽传》一文中说:《茶经》一出,“天下益知饮茶矣”。

这个“天下益知饮茶矣”中的“益知”二字,说的就是茶作为一种文化现象的普及和升华。陆羽的伟大贡献,就是总括了在他以前千余年有文字记载的中国人品饮茶、研究茶、颂扬茶的历史,并且身体力行作了长期的、广泛的实际考察和实践,以十分精练优美的文笔,系统地介绍和论述了迄他的时代为止的有关茶的全部知识和学问。把中国人,或者说把人类的饮茶从只是作为一种生理需要、生理现象,提高到了一种文化需要、文化现象,成为光辉灿烂的大唐文化,也是中

华民族文化的一个组成部分。

从陆羽以来的一千两百余年中,历代均有茶学专著问世。据查,存有书目者不下百余种。其中著名的有温庭筠的《采茶录》、蔡襄的《茶录》、赵佶的《大观茶论》、许次纾的《茶疏》等。至于以茶与品茶为主题的诗词更是以千百计,仅浙江古籍出版社1989年出版的《中国古代茶诗选》,就收有自唐至清的诗词两百余首。据选注此书的钱时霖先生说,仅他一人所搜集到的历代茶诗就有一千余首。茶诗影响之大亦不下于茶书。像唐代诗人卢仝的“七碗茶歌”,在日本也广为人知,传颂至今。

在当代,特别是近几年来,有关茶文化的著作已经出版了不少。像中外文化出版公司1990年出版的由袁鹰同志主编的《清风集》,就是其中脍炙人口的佳著之一。

浙江摄影出版社出版的这套“中国茶文化丛书”,从名茶、名泉、赏壶、品茶到茶俗、茶趣、茶书,融专论与杂谈于一体,使读者在轻松愉快的氛围中获得知识,提高文化生活品位。这样的丛书,就其规模之大、内容之丰富而言,迄今还不多见。

如前所述,《茶经》一出,“天下益知饮茶矣”。但愿这套丛书一出,也能对当今之人饮茶、品茶、知茶产生积极影响,使茶在人们紧张的生活节奏中起一点调节作用,尤其是在世风纷扰、物欲横流的社会生活中产生一点“可以清心”的功效。徐渭在《煎茶七类》一文中,第一讲的就是“人品”：“煎茶虽微清小雅,然要须其人与茶品相得。”何谓“茶品”,读了这套丛书中的有关文字,自当心领神会,获益匪浅,在此就无须赘述了。

1994年处暑日写于杭州
深巷小楼之中

目录

序一 阮浩耕	现代择水 / 63
序二 于冠西	煮 水 / 67
引言 / 1	五、择茶心韵 / 70
一、习茶有道 / 12	茶的类型 / 70
饮茶之道 滥觞于中国 / 14	茶的选购 / 85
中国茶道 诗化生活 / 18	茶的贮存 / 93
中国茶道 净化心灵 / 21	六、泡茶技艺 / 99
二、品茗环境 / 24	泡茶要领 / 100
经营型茶室的选址 / 25	艺美的基本功 / 103
经营型茶室的设计	清饮茶冲泡法 / 108
与布置 / 26	添加茶冲泡法 / 118
一般居家饮茶及设计 / 30	配料茶制作法 / 120
三、茶具选配 / 31	冰茶制作法 / 121
茶具的种类 / 32	七、茶会准备 / 123
主茶具的功能要求 / 37	茶会的种类 / 123
陶瓷茶具的质地 / 43	茶会的组织 / 124
陶瓷茶具的色泽 / 47	茶会的准备 / 125
著名茶具的产地 / 51	无我茶会 / 128
四、用水择辨 / 56	
古人论水 / 57	

子曰：“学而时习之，不亦乐乎？”

习茶，首先要学一些有关“茶”的基本知识，包括自然科学和人文科学两方面。在有了初步的理性知识之后，再结合个人的感观意识，才能对“茶”有进一步的领会。

茶树是一种木本经济作物，多年生常绿灌木、小乔木或乔木，原产中国西南。茶树由根、茎、叶、花、果实和种子等器官组成。根系发达，一般栽培茶树高 80cm 左右。全年多次萌发新梢，其新生芽叶为制茶原料。叶片常绿、互生、单叶，主脉明显与侧脉末端相连，多为椭圆或卵圆，叶缘锯齿状，叶面富革质，嫩叶有茸毛。秋季开花微有芳香，多为白色（少数呈淡黄或粉红色）。果实属于宿萼蒴果类型，黑褐色呈球形、扁圆形或肾形，成熟后裂开散出种子。种子榨出的茶油，是一种高级食用油。

中国是茶树种质资源最丰富的国家，包括野生大茶树、农家品种、育成品种、品系、名枞、珍稀材料、引入品种及近缘植物等。茶树适应性很广，喜温暖湿润气候、肥沃的酸性土壤，属有性或无性繁殖，经过两到三年良好培育，即可采茶，经济效益较好。



茶树鲜叶又称“青叶”、“生叶”，是从茶树上采下的嫩梢或芽叶，是制茶的原料。新梢顶芽或嫩叶的背面有茸毛，芽叶细嫩者尤其多。茶树鲜叶中含水分、茶多酚、咖啡因、芳香物质、蛋白质、碳水化合物、酶、色素和矿物质等成分。不同品种茶树的鲜叶各有其适制性，如富含茶多酚的鲜叶适宜制作红茶，含氮化物高的则适宜制成绿茶。制作不同茶类，对茶树鲜叶的嫩度要求不一，如大宗红茶与绿茶一般要求一芽二三叶，乌龙茶要求对夹三四叶等。

茶树鲜叶经过一系列加工工艺所成的制成品就叫干茶。茶叶加工时，采用杀青、萎凋、揉捻、发酵、干燥等复杂的处理方法，制成各种茶类。一般根据茶树鲜叶在初加工工艺中，是否经过酶性氧化及其氧化程度的不同，初加工茶（又称毛茶）分成六大类：绿茶、黄茶、白茶、黑茶、乌龙茶和红茶。初加工茶一般已可直接泡饮，在此基础上进行精加工形成精制茶；将精制茶再加工，成为花茶、保健茶等再加工茶；进一步深加工后，可制成速溶茶、灌装液体茶、茶晶、茶可乐、果味茶等产品，满足不同消费者的需求。

茶叶除蕴含丰富的维生素与矿物微量元素外，还含有独特的茶多酚、茶多糖等有益人体健康的成分，具有不可替代性。目前全球共有 50 余个国家和地区种植、生产茶叶，超过 100 个国家和地区的居民乐于饮茶。在很多地区，人们视茶叶为生活必需品，甚至有“宁可一日不食，不可一日无茶”的说法。现代科学实验证明，茶叶作为日常饮料，具有低热量、抗辐射、防衰老、抗癌变等作用，可谓是“核子时代的饮品”。至于饮茶之生津止渴、清心明目、排毒养颜、消脂轻身、防龋健齿、提神醒脑等功效，更为人们所共知。

中国是茶树的原产地，也是最早栽培、利用茶树的国家，

这一点得到世界各国的广泛认可。

据成书于汉朝的药书《神农本草经》记载：“神农尝百草之滋味，水泉之甘苦，令民之所避就。当此之时，日遇七十二毒，得荼而解。”观察“荼”字本身，不从“艸、人、禾”字偏旁，而是一个从“余”字的形声字，原义泛指“采摘尖锥状枝叶的植物”。对于这一“荼”字究竟是指哪种植物，几千年来众说纷纭。况且神农氏原非真人，乃神话传说中的氏族首领。对此字比较集中的一种看法是指茶树，笔者也认为指茶树的可能性比较大。

据《庄子·盗跖篇》称：“神农之世……只知其母，不知其父。”据此而推论，远在原始社会末期的母系氏族时期，生活在神州大地的先民们，已经发现并开始利用野生茶树。开始只是咀嚼鲜叶，发明了用火之后就将茶树嫩枝烤、煨、烘及煮羹饮，并学会日晒干藏作为药品与祭品。随着生产力水平的不断提高，逐步开始茶树的人工栽培与系统加工。

已故茶学界泰斗、著名茶人庄晚芳先生，在其所著《中国茶史散论》中，将新中国成立以前茶叶生产的历史大体分为四个阶段：一是公元前（约东汉以前）阶段，包括原始社会末期以及夏、商、周、战国、秦、西汉各时代。最早记载茶树栽培的史料有三处：分别是东晋常璩的《华阳国志》、《四川通志》和东汉时期的《方志》。据《华阳国志》记载，周武王时期（距今约三千零五十余年），巴蜀诸郡已有人工栽培茶树，并将茶叶列为贡品之一。二是东汉南北朝阶段。随着饮茶之风渐盛，茶树栽培向长江中下游地区扩展，并出现了专制贡茶的“御茶园”。佛教的兴起带动了茶业的发展，僧侣禁酒饮茶、坐禅论道，当时各大名山寺院均自行栽茶制茶。三是隋唐宋阶段，这是古代茶叶生产与消费最兴盛的时期。唐朝时茶叶成为人们



日常生活用品,其种植规模、生产工艺达到了空前的高度。茶圣陆羽著《茶经》记载,全国已有八个茶区,共辖 30 余州。由于茶叶生产利润丰厚,朝廷设茶税并实行“榷茶法”,妄图垄断茶叶经营。宋朝时茶叶生产有了更大发展,据《食货志》记载,南宋有 66 个州 242 个县产茶。四是元明清时代。元代统治阶级认为“茶非必用之物”,实行禁茶政策,造成茶叶生产的停滞。这一状态直到明朝才有所改观。明代我国茶叶的生产、制作、销售及品种均有了较大的发展,茶利成为朝廷的主要财政来源。明末茶叶出口传入西欧,从此成为对外贸易的大宗交易。1678 年至 1878 年,明清时代的中国垄断了世界茶叶贸易。清末(1779 年至 1820 年)中英贸易中,英国因大量进口中国茶叶,产生了巨额逆差。英国政府竟默许英商向中国贩卖鸦片,获取暴利以平衡国际收支。以林则徐为代表的有识之士,奏请朝廷实行禁鸦片。英国政府恼羞成怒,不惜诉诸武力,挑起了著名的鸦片战争。从此中国进入了内忧外患苦难深重的岁月,茶叶经济也几乎受到灭顶之灾。直到新中国成立之后,才重新步入崭新的发展轨道。

通过漫长的生产实践积累,人们发现依靠日晒、风吹以及简单的火烘等方法,将采摘下的茶树鲜叶脱水干燥,不但可以延长储备时间,而且饮用时更有风味。随着茶叶消费量的扩大,加工、包装、运销等相关技术得到了长足发展。

早期的加工茶以饼茶为主。当然另有粗茶、散茶、末茶等非团饼茶,但均非主流。根据成书于北魏时代的《广雅》记载:当时湖北、四川一带采茶后,用米糊为黏合剂制成茶饼。饮时将茶饼在火上炙成红色,研成末以沸水浇覆,另加葱姜等调味后饮用。这一加工方法一直延用到唐宋时期。唐代蒸青饼茶的制作工艺已相当完善。据唐代陆羽著《茶经·三之造》记

载：“晴，采之。蒸之、捣之、拍之、焙之、穿之、封之，茶之干矣。”用时需磨碎煮饮。宋代尤重饼茶，其制作精美作贡品者，号龙团凤饼。到了后期，加工工艺更加复杂细微。据《北苑别录》记载：贡品茶饼粗细共分十二个等级，不同等级的加工工艺各异。一般的工序有：采—拣—蒸—榨—研—入圈制铸（茶饼定型）—过黄（明火焙）—过沸汤—（隔一宿后）养火（低温烘焙）。不同工序的技术标准、工具使用均有详尽要求。

元朝中后期，茗茶及末茶成为最大宗的茶类，团饼茶主要作为贡茶。茶叶加工方法有所改进，将唐宋的繁复工艺加以简化，对茶叶品质及功效的提高起了很大作用。茗茶的加工工序为：采—微蒸—摊凉—揉—焙。末茶即将上等茗茶入磨细碾。另有一种叫腊茶，即在末茶中加入各种香料制成茶饼，表面用香膏润饰。

元末明初团饼茶日渐式微，是顺应历史潮流的。毕竟制作饼茶耗时费工，水浸榨汁等步骤有损茶香，研末煮饮太过麻烦。明太祖于洪武二十四年（公元1391年）下旨，“以重劳民，罢造龙团，一照各处，采芽以进。”从此散茶（或称叶茶）独盛矣。明朝茶叶加工技术的突破是改蒸青（用蒸气杀青）为炒青（用锅炒杀青），制作工艺达到了炉火纯青的空前高度。据明代茶人罗廬所著的《茶解》一书记载：炒青绿茶的技术要点是“晴昼采，当时焙”，采后萎凋“不宜见风日”。炒时取少量鲜叶（只可一握），等茶铛炙热后急手炒匀，杀青后取出薄摊箕上扇冷（令色泽翠绿）。接着略加揉捻，再入锅略炒后，放入文火铛焙干。

明末清初大量的绿茶与武夷岩茶出口欧洲，绿茶、红茶、乌龙茶等已步入工业化生产轨道。到清代，茶叶的生产技术基本定型，绿茶、黄茶、白茶、乌龙茶（半发酵）、红茶（全发



酵)、黑茶六大类茶及各种花茶,种类齐全,品质优良。在近代茶叶科学出现之前,传统的制茶工艺一直是中国乃至世界制茶业的经典。

学习历史才能以古为鉴、古为今用。中华茶文化作为华夏文明的组成部分之一,是宝贵的物质与精神文化遗产。习茶之始就算未喝茶,读一读这满纸清芬,亦是茶香满身拂之不去。

中华茶道是中国茶文化的精髓,对世界茶道的发展具有深刻的影响。自古以来,中华茶道得以持续发展,与其具有丰富的精神内涵密切相关。在探讨中华茶道思想溯源的问题时,首先对“道”和“文化”两词之意要有所了解。

“道”与“文化”两个词,近年来颇有几分泛滥的趋势。人们看得听得满眼满耳,开始调侃说:马上要有人研究“面道”或是“土豆文化”了。说笑归说笑,但也从一个侧面表明人们普遍觉得“道”与“文化”,应属阳春白雪,与平头百姓似乎关系不大,其实不然。或许太多自诩“专门从事文化工作”的人,将“道”与“文化”曲解了,滥用了,人为地抬高了。

“道”是什么?古代哲学家老子认为:道是万物的规律,是绝对的单一,是一切事物的依存。道是神秘的,不可说不可见,却是普遍的。“道在一切物,在蝼蚁、在瓦甓、在屎溺。”任何对于“道”的是非执著、善恶之争都是对道的破坏。正所谓“鱼相忘乎江湖”,鱼在水中而不自觉,才是道之所存。太过执著念念不忘自己在“求道”,已经自误了。

西汉《易·贲卦·彖传》写道:“观乎天文,以察时变;观乎人文,以化天下。”事实上目前常用的“文化”一词,是19世纪末从国外引进的,源于古拉丁文 cultura,含有耕种、居住、练习、留心、注意、敬神等意思。英国人文学之父泰勒认为,“文

化是一种复杂的总体,包括知识、信仰、艺术、道德、法律、风俗以及人类在社会里所得到的能力和习惯。”

综上所述,“道”是无处不在的;“文化”是人类生活方式、意识形态以及精神物化的总括,每个人都是文化的创造者。“茶道”与“茶文化”是两个内涵与外延都非常接近的词,都是广大劳动人民在漫长的历史岁月中共同创造的,不宜作狭隘的定义及理解。

“茶道”一词,最早见于唐代的《封氏闻见录》一书中:“又因鸿渐之论,广润色之,于是茶道大行。”“鸿渐”就是茶圣陆羽,世界上首部茶学专著《茶经》的作者。陆羽一生如闲云野鹤,结交高僧雅士,弃官不就,游历江湖,植茶治学。其学术成就的集大成者《茶经》,总结了中唐以前茶树的起源、栽培、制作、名品、茶具、煮饮等各方面的成果。陆羽首次明确将佛家、道家、儒家等人文思想融入饮茶小事,化俗为雅,使之成为追求心灵满足、提高自身修养的一门艺术。从此中华茶道受到了社会各阶层广泛的认同与喜爱,备受推崇而盛行不衰。

佛教思想对中华茶道的影响 创始人陆羽系弃婴,被智积禅师带回庙中抚养。禅师嗜茶,陆羽自幼侍奉师傅煮水烹茶。成年后虽未皈依佛门,但结交高僧名士,清谈永昼,佛门禅宗的思想在陆羽的脑海中留下了深深的烙印。后人评价他是“非僧非俗、亦僧亦俗,非仕非隐、亦仕亦隐”。

佛教传入中国后,不同研习者有各自的理解与诠释,形成了多种流派。隋唐时期比较盛行的八大系:三论宗、天台宗、华严宗、法相宗、律宗、净土宗、密宗与禅宗。其中禅宗是完全中国化的佛教派别,而且流传最广泛(目前全国寺庙十之八九均属禅宗)。“禅”意为“静虑”,通过长时间静坐思悟达到大彻大悟的境界。僧人过午不食,并且戒酒,故将可以提神



益思、生津止渴、破驱睡眠的茶叶作为日常的饮料。中晚唐时高僧百丈怀海法师定立了《百丈清规》，佛门茶礼作了明确规范，鼓励僧徒饮茶。这样，僧侣们解渴、参禅、礼佛、祈祷等均不可无茶，各大寺庙均自行栽茶制茶，促进了当时的茶业发展。最著名的茶禅公案，当属赵州禅师“吃茶去”一则。据《五灯会元》记载：一人新到赵州禅院，从谂（音“申”，意“知道、劝告”）禅师问：“曾到此间么？”答：“曾到。”师曰：“吃茶去。”又问一僧，答曰：“不曾到。”师又曰：“吃茶去。”院主问：“为何到也云‘吃茶去’、不到也云‘吃茶去’？”师唤“院主”，院主应诺，师仍云“吃茶去”。

赵州三称“吃茶去”，充分体现了禅宗强调的“自悟”禅机。都云“吃茶去”，不同的人会有不同的体会。真正的佛存在于每个人的内心，佛法亦无特别的形式。悟禅修行不是烧香念经，而应通过日常饮食起居时的一举一动“向心求佛”，唤醒内心被隐藏的佛，亦即是“了悟”。无论是何种身份，都得通过自己的静虑思索，达到大彻大悟的境界。

中华茶道吸收了禅宗许多思想，如“无”、“直心”、“平常心”、“日日是好日”、“一期一会”等等。禅宗最基本的思想是“无常观”，认为宇宙无常人生短暂。正因死亡是必然的，生命才格外可贵。习茶与悟禅一样，不主张消极放弃或是愤世嫉俗，而是提倡在饮茶小事上体悟人生、磨练性格，达到“心随万境转”的境界。

道家思想对中华茶道的影响 两千多年前，伟大的哲学家、思想家李耳开始玄思，天地万物从何而来？事物变化的根源及规律是什么？《道德经》首先提出了“道”，“有物混成，先天地而生，可以为天地母”者，“吾不知其名，志之曰道”。道家哲学随后分化为三大主流：即老子的“无为”（静虚、含蓄、顺

应)、庄子的“逍遥”(超越、无限、博大)和玄学的“率性”(个性的张扬)。道家极度崇尚自然、朴素、真美,追求“庄周梦蝶、羽化成仙、御风而行、天人合一”的境界。

道家思想作为中国本土的哲学思想,是整个中华民族文化的灵魂。“天人合一”成为中华茶道的哲学基础。古人认为,茶是“天涵之、地载之、人育之”的灵芽,故品茶最能表达“回归自然、无我忘己”的理念。道家还重视养生之道,特别注重茶的保健功效及怡情养性的作用,不太讲究诸多的规矩。故中华茶道与日本茶道风格迥异,前者点茶随意率性,乐不在茶而在山水之间,行云流水自在逍遥。后者强调极度规范,一举一动言谈应对皆有定式,茶会仪式庄严肃穆。

中国历代茶人将道法自然作为茶事的主要标准,乐于在山清水秀、佳木扶疏处,饮茶作诗享受自然风光。且看唐朝茶人卢仝的诗句:

柴门反关无俗客,纱帽笼头自煎吃。

碧云引风吹不断,白花浮光凝碗面。

一碗喉吻润,两碗破孤闷。

三碗搜枯肠,唯有文字五千卷。

四碗发轻汗,平生不平事,尽向毛孔散。

五碗肌骨清,六碗通仙灵。

七碗吃不得也,唯觉两腋习习清风生。

蓬莱山,在何处?

玉川子,乘此清风欲归去!(摘自《走笔谢孟谏议寄新茶》,《全唐诗》卷387)

在这里茶亦并非寻常解渴之物,几乎是妙药仙方了。空灵的诗句将茶人乐茶、坐而忘忧的意境,表达得淋漓尽致。中华茶道思想吸收了大量道家理念,如崇静、坐忘、无我、道法



自然、返璞归真等。

儒家学说对中华茶道的影响 中国传统哲学基本上是关于生命问题的思考,其功用不在于增加外界的知识,而在于提高心灵的境界。因此中国式的智慧,更加注重心性的修养与提升,故一直是重道轻学、重道轻艺的。中国传统文化的主流可分为两种形态:一是道家佛家所主张的对现世的超越与个人精神的自得;另一种就是儒家强调的人世关怀与道德义务。

孔子曰:“朝闻道,夕死可矣。”儒家的“道”是有道德意义的,这与道家学说中不含道德意义的“道”完全不同。其思想根源之一是“德政”,即对稳定的政治秩序和良好的君民关系所作的要求。儒家将人的生命视为道德实践的过程,有着完整的修养规范,即“格物、致知、正心、诚意、修身、齐家、治国、平天下”。儒家的总则是“仁”,“成仁”就是要面对人、树立人,在人世间、人群中实现人的价值。

中华茶道对儒家思想的吸收主要体现在“诚敬、静定”等修行方法。儒学大家朱熹特别重视“敬”这一修养方法。朱子认为“敬”不仅是修行方法,还是精神境界。其内涵为:收敛(不放纵散逸)、谨畏(内心谨慎敬畏)、警醒(内心的觉醒)、主一(心中有主,专注不受干扰)、整齐严肃(服饰举止需端庄)。“静定”与佛家道家虚无、超脱的“静”形式上类似,而内涵不同。儒家的“静定”是内心恒久持存天理,杂念不起,私欲不生。历代的茶人多为文人儒士,是中华茶道普及和发展的主力军。因此儒家思想是中华茶道思想的骨与肉,提倡以茶为友、寓茶励志,是十分务实的感悟人生之道。

唐代诗人白居易诗曰:“坐酌泠泠水,看煎瑟瑟尘。无由持一碗,寄与爱茶人。”琴棋书画诗酒茶,成为文人雅士的必

修之艺。儒士茶人大都通过以茶雅志来品味人生。宋代著名的书法家蔡襄是一位评泉鉴茶大家,他在“兔毫紫瓯新,蟹眼清泉煮”的试茶之际,不忘忧国忧民,希望泉水化作人间春雨润泽大地,让百姓受益。儒士乐茶,还表现为追求闲适人生(偷得浮生半日闲)、隐逸人生(归隐江湖以茶诗为友并独善其身)、风流人生(是真名士皆风流,徐渭说品茗最好是“素手汲泉、红妆扫雪”,风流而不失儒雅)。

综上所述,中华茶道广泛吸收了儒、释、道三家的哲学思想与修行方式,提倡通过饮茶启发智慧,将个人的感情融入自然,在饮茶养生之余,对自我的内心作出提升。

茶人习茶,通过视觉、味觉、嗅觉、触觉、听觉等,感受茶的形态、色泽、滋味、香气,静心领悟涤器、煮水、点茶、品饮诸过程的节奏韵律之美。同时要在用具、衣着、环境、情绪、举止、修养、品位等多个方面不断自我约束与提高。

俗话说:人生不如意事常八九,可与人言者不足一二。且定下心来,凝神定气点一道茶给自己,至少这一刻是宁静和快乐的。

茶,是最为中国人所喜爱的饮品。“饮茶为整个国民的日常生活增色不少。人们或者在家里饮茶,或者去茶馆饮茶,有自斟自饮的,也有与人共饮的;开会的时候喝茶,解决纠纷的时候也喝;早餐之前喝,午夜也喝。只要有一壶茶,中国人到哪儿都是快乐的。”(林语堂《生活的艺术·饮食》)中国堪称喝茶历史最久远、喝茶人口最广泛、喝茶方式又最为多样的国家。

喝茶,既高雅,又极其大众化,是俗中有雅,雅俗同好。“茶圣”、“茶民”各有所好,各得其乐。

当唇焦舌干之时,茶是解渴释燥的佳物。版画家赵延年曾说:“三伏天,双抢时,烈日猛晒,田水烫脚,汗成串地滴下,此时若能到阴凉处一坐,捧起大壶茶,咕冬咕冬地喝个饱,其畅快之感,是雅人们再也体会不到的。”此类茶饮自古至今最为常见,从晋时的老姥提壶上街卖茶,宋代的提瓶沿门点茶,到现在北方街头的大碗茶和南方路边的凉茶摊,还有工厂车间和农村田头的大桶茶,一般都只求解渴,对茶、水和茶具都不作讲究。

茶也是中国老百姓招待客人和修身养性

的一种手段。作家艾煊说过：“茶为内功，无喧嚣之形，无激扬之态。一盏浅注，清气馥郁。友情缓缓流动，谈兴徐徐舒张。渐入友朋知己间性灵的深相映照。”这是一种在解渴之外又带品尝，并兼有礼仪的茶饮。早在南北朝时就有“坐客竟下饮”的习俗，流传到如今，“客来敬茶”更为普遍。喝茶，是中国人生活中一大乐事，作家秦绿枝先生如是说：“我们这些做文字工作的人被工作和生活的担子压得不轻，思想上的弦又绷得很紧，能够有茶馆这种场所让精神松弛一下，未始不可收延年益寿之效。”上述奉茶以表敬意的待客茶和供人偷闲小憩的茶馆茶，则应是一种有一定选择和讲究的茶饮了。

再有一种是仰慕名茶美泉，亲临山水佳美处的品茶。如到杭州西湖细啜龙井茶虎跑水，去无锡惠山品尝洞庭碧螺春和惠山泉，往长兴顾渚山浅呷紫笋茶和金沙泉，还有到黄山云谷寺亲口尝一尝真正长在云海雾天中的黄山毛峰，去九曲溪畔领略一番武夷“大红袍”的韵味……在游览名胜、观赏佳山丽水的同时，品尝当地山水孕育的佳茗，这是一种对茶、对水和茶具都有比较讲究的茶饮。

还有一种就是讲究的品茶了，如《红楼梦》里描述的妙玉在栊翠庵品梅花雪。妙玉用的茶叶叫老君眉，产于福建武夷山一带，采时取老君眉茶树的嫩芽，制成银针白毫茶，清时列为贡品；用的水呢，是五年前收的梅花上的雪，装在那鬼脸青花瓮里，埋在地下，当年夏天才开的；这茶具更是珍奇，有明代官窑制的五彩小盏盅，有用犀牛角做成的点犀盏和用曲竹根雕出的蟠虬盏。妙玉称得上是一位品茶的行家了。刘鹗在《老残游记》中塑造的那位玳姑，其品茶之精到，与妙玉有异曲同工之妙。当子平初呷一口玳姑冲泡的绿茶时，便觉清爽异常，咽下喉去，觉得清香直到胃脘，那舌根左右，津液汨汨



地翻上来,又香又甜,连喝两口,似乎那香气又从口中反窜到鼻子上去,说不出来的好受。子平问珣姑:“这是什么茶叶?为何这么好吃?”珣姑回答说:“茶叶也无甚出奇,不过本山上出的野茶,所以味是厚的。却亏了这水,是汲的东山顶上的泉。泉水的味,愈高愈美。又是用松花作柴,沙瓶煎的。三合其美,所以好了。尊处吃的都是外间卖的茶叶,无非种茶,其味必薄;又加以水火俱不得法,味道自然差的。”山乡平民虽无王室贵族的富贵气,却因地制宜,另有一种讲究,同样可达到品茶之极致。如今,在一些城市兴办的茶艺馆里,构筑起渊源于自然与传统的人文小环境,精心泡出一壶好茶来,供人品尝、沉思、对话,这是一种新的探求和推进,很具生命力。

从喝大碗茶到品梅花雪,从晋时老姥提壶卖茶到现代茶艺馆,喝茶真是代代相袭,老少咸宜,雅俗共赏。“柴米油盐酱醋茶”,茶虽居开门七件事之末,却偏偏唯独茶,早在唐代便有一部专门著作《茶经》问世,说明茶中之学问真不少呢。就饮茶而言,除日常喝饮之外,还有雅致、讲究的一面。这种讲究,有方法技艺的掌握,有情感礼仪的寄托,有人生哲理的参悟,因此,古人称之谓“茶道”。

本书所说的“习茶”,侧重择茶、选水、配具、冲泡、品尝和环境营造等方法技艺。

饮茶之道 滥觞于中国

最早提出“茶道”的是唐代曾任吏部郎中的封演,他在《封氏闻见记》卷六《饮茶》中说:“楚人陆鸿渐为茶论,说茶之功效,并煎茶炙茶之法,造茶具二十四事,以都统笼贮之。远近倾慕,好事者家藏一副,有常伯熊者,又因鸿渐之论广润色

之,于是茶道大行,王公朝士无不饮者。”陆鸿渐便是陆羽,他写的《茶经》,奠定了中国茶道的基础。如此说来,早在唐代,茶已超越了日常饮用范围而成为一种优雅的生活艺术和精神文化。

诚然,唐之前,在王室和贵族中间,倡导以茶养廉,以茶示俭,以茶表礼,已不同程度地把饮茶提升为一种精神文化,如东晋吏部尚书陆纳以茶果接待卫将军谢安、扬州牧桓温“每宴饮唯下七奠拌茶果而已”、南齐世祖武皇帝萧颐遗诏中说“我灵座上,慎勿以牲为祭,但设饼果、茶饮、干饭、酒脯而已”等等。但全面总结唐以前的茶事,系统论述茶的采造煮饮,并融入了儒、道、释的精神,陆羽是第一人。

“茶之为用,味至寒,为饮最宜精行俭德之人。”陆羽《茶经》开首第一章,即明确赋予饮茶以“精行俭德”的功能,把饮茶当作励志、雅志的手段。

“天育万物,皆有至妙”,茶之采造煮饮皆应契合自然之美,这是贯穿通篇《茶经》的思想精髓。陆羽率先提出茶以清饮为佳,以保持茶的自然本色。唐末诗人皮日休曾有评说:“自周以降及于国朝茶事,竟陵子陆季疵言之详矣。然季疵以前,称茗饮者,必浑以烹之,与夫淪蔬而啜者无异也。”陆羽倡导茶的清饮,具有里程碑的意义。

“茶有九难,一曰造,二曰别,三曰器,四曰火,五曰水,六曰炙,七曰末,八曰煮,九曰饮。”陆羽首次把茶从造到饮的过程全面连结起来,并追求全过程的完美。陆羽这一“完美”的原则,为历代以至今日的茶人所努力遵循。

“体均五行去百疾”,“坎上巽下离于中”,陆羽在煮茶的风炉足上铸刻了这些铭文,把中国传统的“五行”、“八卦”等思想,在茶道器具上得以体现,使儒、道、释各家的思想自然



地融入饮茶过程中。八卦中的坎为水、巽为风、离为火,而坎主水、风兴火、火能煮水,故陆羽认为坎、巽、离三者相结合才能煮出好茶来。他又认为这风炉(体)调和(均)五行:风炉以铁铸之得金象,炉上有盛水器皿而得水象,煮水需用木炭得木象,木炭燃之得火象,炉置于地上得土象。五行相生相克,阴阳调和,从而可以达到“去百疾”的养生目的。

陆羽《茶经》中虽未出现“茶道”一词,而其所记所述,无论是形而下的茶器、茶具,还是形而上的儒、道、释的思想,无不是中国茶道的精神。

陆羽之后的历代茶人,继承发扬陆羽《茶经》中阐述的茶道精神。宋人蔡襄因“昔陆羽茶经不第建安之品,丁谓茶独论产造之本,至于烹试曾未有闻”,于是他就福建建安茶之色、香、味,以及烹试中的炙、碾、罗、候汤、熳盏、点茶之法,作了全面论述。

自称“教主道君皇帝”的宋徽宗赵佶,在位时不理朝政,却醉心于艺文,也精于茶道。他在《大观茶论》中提出,饮茶要讲究“采择之精,制作之工,品第之胜,烹点之妙”,而且强调品茶人的意境与心态。他认为饮茶的精神功能在于“祛襟涤滞,致清导和”、“中澹间洁,韵高致静”。

明清以降,论述茶道之作纷出,从各个不同方面总结饮茶的程式、规范等。如明人张源在《茶录》的“饮茶”一节中说:“饮茶以客少为贵,客众则喧,喧则雅趣乏矣。独啜曰神,二客曰胜,三四曰趣。”又在“茶道”一节中说:“造时精,藏时燥,泡时洁。精、燥、洁,茶道尽矣。”如果说张源这“精、燥、洁”概括了茶道的物质方面,那么“神、胜、趣”则是突出了茶道的精神方面。

当代爱茶、嗜茶者,也都从自己的经验中阐述饮茶有道、

艺茶有术。

知堂老人在《喝茶》一文中说：“喝茶当于瓦屋纸窗下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。喝茶之后，再去继续修各人的胜业，无论为名为利，都无不可，但偶然的片刻优游乃正亦断不可少。”梁实秋就非常欣赏周作人这种品茶的氛围。他亦作有《喝茶》：“清茶最为风雅。抗战前造访知堂老人于苦茶庵，主客相对总是有清茶一盃，淡淡的、涩涩的、绿绿的。”这淡、涩、绿，不正是茶人们所企求的吗？

林语堂的经验是“茶须静品”、“茶之为物，性能引导我们进入一个默想人生的世界”。为充分得到茶的享受，他还从技术上总结出十个要点，说得简明实用，不妨照录于后：

第一，茶叶娇嫩，茶易败坏，所以整治时，须十分清洁，须远离酒类香类一切有强味的物事，和身带这类气息的人；第二，茶叶须贮藏于冷燥之处，在潮湿季节中，备用的茶叶须贮锡罐中，其余则另贮大罐，封固藏好，不取用时不可开启，如若发霉，则须在文火上微烘，一面用扇子轻轻挥扇，以免茶叶发黄或变色；第三，烹茶的艺术一半在于择水，山泉为上，河水次之，井水更次，水槽之水如来自堤堰，因为本属山泉，所以很可用得；第四，客不宜多，且须文雅之人，方能鉴赏杯壶之美；第五，茶的正色是清中带微黄，过浓的红茶即不能不另加牛奶、柠檬、薄荷或他物以调和其苦味；第六，好茶必有回味，大概在饮茶半分钟后，当其化学成分和津液发生作用时，即能觉出；第七，茶须现泡现饮，泡在壶中稍稍过候，即会失味；第八，泡茶必须用刚沸之水；第九，一切可以混杂真味的香料，须一概摒除，至多只略加些桂



皮或代代花,以合有些爱好者的口味而已;第十,茶味最上者,应如婴孩身上一般的带着“奶花香”。

进入20世纪80年代以来,随着茶业经济的发展、饮茶普及与提高,茶文化得到弘扬。茶学界以及文学、艺术、历史、考古、新闻、医药等各界的专家们,著述了大批茶文化论著。袁鹰先生编的《清风集》,收有冰心、杨绛、秦牧、萧乾、汪曾祺、黄裳等50位著名作家的撰文,最富情趣。袁鹰先生在《清风小引》中表达了他的卓见,他说:“饮茶,真个是老少咸宜,雅俗共赏,无论是喝大海碗的大碗茶,或是小酒盅似的功夫茶,无论是喝‘大红袍’一类的贡茶,或是四级五级花茶末,甚至未经焙制的山茶,其消乏解渴、称心惬意,大致都是相同的。何况春朝独坐、寒夜客来之际,身心困顿、亲朋欣聚之时,一盏在手,更能引起许多绵思遐想、哀乐悲欢、文情诗韵、娓娓情怀、款款心曲……以致历史、地理、哲学、宗教、科学、技艺、民俗等方面思维情愫的流动和见闻知识的涉猎,都能给纷扰或恬静的生活平添几缕情趣。酒使人沉醉,茶使人清醒。几杯茶罢,凉生两腋,那真是‘乘此清风欲归去’了。”这一个“清”字妙极,可谓道尽茶道矣!

中国茶道 诗化生活

讲究真,追求美,是中国茶道的根本所在。

中国茶家历来都注重“品真”。明人程用宾在《茶录》中说:“茶有真乎?曰有,为香,为色,为味,是本来之真也。”就是说,品茶以得到茶的本色、真香、全味为上。品真,首要是择茶,选择采摘其时、始造之精、又藏之得法的好茶;有了好茶还须有好水,再加上煮水火力和煮沸点的掌握得当。唯有如

此,方能沏泡得一杯好茶。

本色、真香、全味的一杯好茶,充分体现了茶的自然美,为茶家首先所追求。此外,茶家还有对茶具衬益美和品茶环境美等的追求。这种充分展现茶的风采神韵,也表达了茶家的美学追求。

苦茶斋主周作人说:“我的所谓喝茶,却是在喝清茶,在鉴赏其色与香与味,意未必在止渴,自然更不在果腹了。”“茶道的意思,用平凡的话来说,可以称作‘忙里偷闲,苦中作乐’,在不完全的现世享受一点美与和谐,在刹那间体会永久。”这样的喝茶,完全是一种闲逸生活的消遣与享受,追求的是体味“闲中之趣”。

茶实在是一种颇具灵性的东西。它不但能启发我们如何去享受怡情养性的乐趣,也使我们能在品茶艺术的空间中提高生活品质的层次。郑板桥饮茶又听吹笛,飘然若离开尘世,他在寄弟家书中说:“坐小阁上,烹龙凤茶,烧夹剪香,令友人吹笛,作《落梅花》,真是人间仙境也。”施蛰存先生课后闲暇,品茗间赏石观景,更得一乐,有句云:“罢讲闲居无个事,茗边坐赏玉玲珑。”元代诗人卢挚则另有体验:“闷来时石鼎烹茶,无是无非快活煞,锁住心猿意马。”一杯色泽美好的香茗在握,细细品尝,潇洒自如,块垒尽释。昔日杭州有“一市秋茶说岳王”之谚,说的是杭州平民在茶馆里边喝茶,边听说书人讲“岳传”。还有在济南茶馆里听梨花大鼓,在苏州茶馆里听评弹,人们在得到饮茶之乐的同时,还获得文化的滋养,说不定还会派生出几位文艺家来。

“茶不在浓,有情则酺。”作为生活艺术的茶艺,是情感的流露,让情感通过具体的茶事活动现形于直觉,使茶的品饮与内心情感融为一体,交互共鸣。明人蔡复一在《茶事咏》中



说：“雪是谷之精，却与茶同调。……泉山忆雪遥，得雪茶神足，无雪使茶孤，不孤类有竹。”扫雪烹茶，寄托了主人清逸出尘的品格。苏轼有诗云：“自临钓石取深清”，“自看雪汤生玑珠”。他亲自汲泉取水，候火煮水，烹茶待客，表达了他对挚友的情真意笃。抗日战争时期老舍先生流居云南，生活日渐降格，他常烤几罐土茶，邀朋友相聚，大家围着炭盆，一谈就谈几个钟头，颇有“寒夜客来茶当酒”的儒雅之风。有道是“酒韵美如兰，茶神清如竹”，一罐土茶更见其精神。

“或饮一瓯茗，或吟两句诗。内无忧患迫，外无职役羁。此日不自适，何时是适时？”白居易在《首夏病间》中的这几句，道出了品茶的真谛，品茶与吟咏一样，需要有一种闲适的心境。这“闲”，并非仅仅是空闲，而是一种摒除了俗虑，心地纯净、心平气和的悠闲心境。这样从容的啜品，才能悟得三昧。这是中国茶道由技术而艺术、艺术而晋升至心境的奇妙历程。诗人与嗜茶者都有此种体悟：“至味心难忘，闲情手自煎”（文徵明），“云脚春芽一啜间，尘心为洗觉清闲”（宋儒），“僧馆高闲事事幽，竹编茶灶淪清流”……难怪乎洪应明在《菜根谭》中说：“从静中观动物，向闲处看忙人，才得超尘脱俗的趣味；遇忙处会偷闲，处闹中能取静，便是安身立命的工夫。”如此之闲人，当为福人。

当今社会生活节奏加快，奔走在喧嚣繁华都市里的“弄潮儿”，涉足于险风恶浪市场经济中的“下海”者，也需要有一个避风的港湾，要学会忙里偷闲，摆脱文山会海、商务羁绊，在歌罢曲终、酒阑人散之时，不妨安静地沏上一壶茶，或临窗独啜，或邀三两知己共饮，品味人生的真谛，感受生活给予的美好享受。

钱钟书先生曾经说过：“发现了快乐由精神来决定，这是

人类文化又一进步”，“人生虽不快乐，而仍能乐观”。这不求解渴的茶和不求充饥的茶点，是一种精神的物化形式，是民族文化的积累，它使生命情调、人生情趣、心灵律动和审美观念，变得更加具体可感，使生活更加多姿多彩。

唐代诗人卢仝在《走笔谢孟谏议寄新茶》中唱道：“一碗喉吻润，两碗破孤闷。三碗搜枯肠，唯有文字五千卷。四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散。五碗肌骨清，六碗通仙灵。七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。蓬莱山，在何处？玉川子，乘此清风欲归去！”茶，天然冲淡的真滋味，使人在宁静平和、舒适怡悦之中萌动蓬勃的生机、强烈的挚爱。茶诗化了生活，人们从中得到美的享受和人生的感悟。

中国茶道 净化心灵

有位哲人说：品着茶似乎是品味着人生。的确，中国茶道，不仅是艺术与生活的关系，而且蕴含着人生哲理。品茶是一种享受，也是一种熏陶，犹如淋沐着带音乐的日光浴。杯茗在手，神驰八极，苦涩回甘的茶味，委实如绵长的人生之路，回味的是从艰难足迹中寻得的人生哲理。

首先，茶性尚情，和爱茶人的性情相近。唐代诗人韦应物《喜园中茶生》诗云：

性洁不可污，
为饮涤尘烦。
此物信灵味，
本自出山原。
聊因理郡余，
率尔植荒园。



喜随众草长，

得与幽人言。

诗人说，茶其性精清，其味淡洁，不得有半点玷污；其用涤烦，其功濯尘，属通灵性之物，是山中精英，不失其高洁的本性。诗人在赞茶，也是在颂人，借茶而言志。

明人陆树声和徐渭都作有《煎茶七类》，又都在论述茶品之前先论人品，把“人品”列为第一。陆树声说：“煎茶非漫浪，要须其人与茶品相得，故其法得传于高流隐逸有云霞泉石磊块胸次间者。”徐渭说：“煎茶虽微清小雅，然要须其人与茶品相得，故其法传于高流大隐、云霞泉石之辈、鱼虾麋鹿之俦。”与其说陆树声、徐渭爱饮茶，倒不如说他们更注重于饮茶人的人品。与他们同时代的许次纾在《茶疏》中有“论客”一节说：“宾朋杂沓，止堪交错觥筹，乍会泛交，仅须常品酬酢，唯素心同调，彼此畅适，清言雄辩，脱略形骸，始可呼童篝火。”茶品出于人品，一个道德和审美趣味低下的人，必然领略不到中国茶道的真谛。

中国茶道，还引入了儒家和道家的“内省”思想。孔子的“见不贤而内自省也”（《论语·里仁》），老子的“致虚”、“守静”（《老子·第十六章》），曾子的“吾日三省吾身”（《论语·学而》）都是强调通过内省这种独特的思想修养方式，达到道德和理智的自我完善。历代茶人追求的就是物我相合，并以外物陶悦我心，把深层的文化素养与人格熏陶作为根本。卢仝的《走笔谢孟谏议寄新茶》诗，也颂扬了这种精神与境界。

唐诗僧皎然有《饮茶歌诮崔石使君》，诗中描绘了一饮、再饮、三饮的感受，与卢仝的《七碗茶歌》有异曲同工之妙。诗云：

一饮涤昏寐，
情思朗爽满天地。
再饮清我神，
忽如飞雨洒轻尘。
三饮便得道，
何须苦心破烦恼。
此物清高世莫知……
孰知茶道全尔真，
唯有丹丘得如此。

诗人品茶的过程即是以“自省”精神参悟得“道”的过程。心头郁积的烦恼排除，心境趋于平和，情感得到净化。

当代著名书法家费新我有一幅书法作品：茶话坐忘机。目观茶的绿的本色，品尝回味着苦的真味，智巧变诈的心计自然会得到荡涤。作家忆明珠说得好：“茶的绿，不但是茶的本色也是生命的本色；而茶的苦，不但是茶的真味也是生命的真味啊！”

茶，性洁不污，是人生道德理想的象征。人生似茶，品茶即是以审美的态度来对待人生，这是一种超越了物质需求的精神升华。

品茗环境泛指人们在品尝香茗时所处的周围条件,包括地域风情、自然景色、人工设施以及节令气候等诸方面。从古至今,人们在饮茶一事上,除了选择好茶好水好器外,还十分注重环境的选择——或是出游时小憩品茗,尽扫旅途疲倦;或是在闹中取静街头巷尾的茶馆里,点茶一壶,偷得浮生半日闲;或是在家中,与一二知己煮茶长谈,宾主两欢。总之,都从清静优雅、明亮洁净等方面考虑,使环境与品茶相得益彰。

本章着重介绍品茗场所的选址、设施要求、布置等方面,使茶艺爱好者有初步的认识,以便在以后的实践中可以举一反三,并结合民俗民风、特定的目的要求进行创新。品茗场所有经营型与非经营型之分。经营型的品茗场所,指那些专门设立的、收费的茶室、茶楼、茶坊、茶艺馆等,提供茶水茶点,供客人们饮茶休息或观赏茶艺表演等。非经营型的品茗场所范围很大,是为特定目的举办的各种社团活动,如茶会、茶话会和茶宴;又如在家居生活中以茶待客;或是在郊区野外,选山清水秀之处以自备茶具举行无我茶会等活动。

经营型茶室的选址

经营型茶室由于本身的性质决定，在具备了明亮整洁、清静优雅等基本条件外，还要具有资金充足、交通便利、水电供应正常、客流量大等条件，以保证茶室的营运。选址一般有以下数类：

一是选在风景名胜区，山水俱佳，为品茗增色。自古以来，文人墨客特别喜爱在山涧、泉边、林间、石旁等处品茗赏景，而且留下了很多名句名画，成为千古流传的珍品。唐代诗人白居易《睡后茶兴忆杨同州》一诗云：“信脚绕池行，偶然得幽致。婆娑绿阴树，斑驳青苔地。此处置绳床，傍边洗茶器。”元代画家赵原作《陆羽烹茶图》，其上题诗一首云：“山中茅房是谁家，兀坐闲吟到日斜。俗客不来山鸟散，呼童汲水煮新茶。”诗人与画家各具妙笔，道尽了对佳景、品香茗的闲情幽趣。在现代，几乎全国各个风景名胜区皆设有茶室，风格各异，游客在饱览大好风光之余，舟车劳顿之际，可于绿荫掩映中的茶室小坐片刻，泡一壶当地出产的名茶，慢慢品饮。凭窗而坐，远眺则湖光山色尽收眼底，近观则佳木扶疏、鸟语花香。杭州西湖以秀丽名扬天下，茶室成为点缀其间的小景，幽趣盎然。如在龙井、虎跑、云栖等茶室中，品饮虎跑水所泡的龙井茶，举目四望，林壑优美，令人俗念全消。

二是选在市井中心、河埠码头等交通集散之地。因为此地是人来客往之地，在此处设立茶室可以使人们在忙于生计之间得以休闲片刻，或为过往旅客在候车候船以及旅途中转之际提供歇脚小憩，同时由于市中心商业繁盛，交通便利，因此也适合从事洽谈生意、进行各种社交活动。在古时候，茶坊



设在闹市的比风景区的要多。宋代画家张择端所作《清明上河图》中,描绘了汴京城里的繁华景致,但见人来人往,好不热闹,茶楼茶坊比比皆是,人们有的独坐喝茶,有的逗鸟闲聊,有的围聚听书,点评古事,茶博士点茶,老板立在房檐下招呼客人,无一不栩栩如生。明清时代流传下来的大量话本小说,写到市井茶坊的更是不计其数,插图中亦多对茶坊的描绘。最有名的当属《水浒传》中王婆开的茶坊,后来从这一场景延伸开去,引出了一部著名的小说《金瓶梅》。近些年来,由于大规模的旧城改造,租金、水电、人工等费用看涨,大都市市区中心的茶室大多式微,广东、四川以及香港等地虽设茶楼,实际上具有饭店性质,以茶作为餐前开胃饮品而已。但是,随着人们物质生活水平的不断提高,精神上追求更高层次的享受,一批高水准、高品位的茶艺馆应运而生,本着推广茶艺的宗旨,专门向大众传送茶艺的廉美和静的意境,应属广大茶人的一大喜讯。

三是选在集墟小镇的生活中心。在每个中国人的乡土情结中,故乡总是与路口的那株歪脖老树、后院的井台、杨二嫂式的豆腐店和大街的小茶馆紧密相连。试想一个没有小茶馆的小镇是多么枯燥乏味,仿佛没有了生活重心;而老汉们泡茶围坐,抽着水烟,下着棋,其浓郁的乡土气息令人难以忘怀。

经营型茶室的设计与布置

经营型茶室的建筑和装饰可根据周围环境,由建筑设计师和茶艺师共同讨论,可有各具风格的特色。但从茶室功能上要求而言,其建筑应包括主体建筑和附属设施两部分。

主体建筑应包括品茶室、茶水房和茶点房；附属设施为小型仓库、管理人员及服务人员工作室（包括更衣、化妆）、卫生间等。

1. 茶室的设计

主体建筑设计视茶室大小而异，一般的有如下设计方案：

（1）大型茶室。

品茶室：可由大厅和小室构成。茶艺馆在大厅中必须设置茶艺表演台，小室中不设表演台而采用桌上服务表演。视房屋的结构，可分设散座、厅座、卡座及房座（包厢），或选设其中一二种，合理布局。

散座：在大堂内摆放圆桌或方桌，每张桌视其大小配4~8把椅子。桌子之间的间距为两张椅子的侧面宽度加上通道60厘米的宽度，使客人进出自由，无拥挤不堪的感觉。

厅座：在一间厅内摆放数张桌子，距离同上。厅四壁饰以书画条幅，四角放置四时鲜花或绿色植物，并赋以厅名。最好能布置出各个厅室的自我风格，配以相应的饮茶风俗，令人有身临其境之感。

卡座：类似西式的咖啡座。每个卡座设一张小型长方桌，两边各设长形高背椅，以椅背作为座与座之间的间隔。每一卡座可坐四人，两两相对，品茶聊天。墙面以壁灯、壁挂等作为装饰。

房座：用多种材料将较大的空间隔成一间间较小的房间，房内只设1~2套桌椅，四壁装饰精美，又相对封闭，可供洽谈生意或亲友相聚。一般需预先订座，由专职的服务人员帮助布置和服务。房门可悬挂提示牌，以免他人打扰。

茶水房：应分隔为内外两间。外间为供应间，墙上开一大窗，面对茶室，置放茶叶柜、茶具柜、电子消毒柜、冰箱等。里



间安装煮水器(如小型锅炉、电热开水箱、电茶壶)、热水瓶柜、水槽、自来水龙头、净水器、贮水缸、洗涤工作台、晾具架及晾具盘。

茶点房:亦分隔成内外两间。外间为供应间,面向品茶室,放置干燥型及冷藏保鲜型两种食品柜和茶点盘、碗、筷、匙等用具柜。里间为特色茶点制作工场或热点制作处。如不供应此类茶点,可以简略,只需设立水槽、自来水龙头、洗涤工作台、晾具架及晾具盘即可。

(2)小型茶室。

品茶室:可在一室中混设散座、卡座和茶艺表演台,注意适度、合理利用空间,不能毫无章法,乱摆一气,讲究错落有致,各有其长。

开水房及茶点房:在品茶室中设柜台替之,保持清洁整齐即可。

2.茶室的布置

茶室布置是业主文化修养的综合反映。为能充分显示茶室陶冶情操、令人修身养性的作用,在茶室布置上需下一番工夫,使之既合理实用,又有不同的审美情趣。综观现代茶室的布置,一般的可以有以下几种类型供选择:

(1)中国古典式。

室内家具均选用明式桌椅,材料为红木、花梨等高档木料,镶嵌大理石、螺钿者更佳(资金有限者可用仿红木)。壁架可以采用空心雕刻或立体浮雕。用中国书画为壁饰,并辅以插花、盆景等各种摆设。如杭州中国茶叶博物馆的仿明茶室,是传统居家的客堂形式。正对大门以板壁隔开内外两堂,壁正中悬画轴,两侧为一副对联。壁下摆长形茶几,上置大型花瓶等饰物。长茶几正中前设八仙桌(或四仙桌),桌两侧各安

太师椅一把。整个结构古朴严谨,充满大家气派。又如上海汪怡记茶艺馆的大厅茶室,雕花榻扇内是茶艺表演台,大厅内设镶大理石桌面的红木桌椅。壁架上陈列了茶样罐和茶壶具,壁上悬挂各种字画。再如原杭州墅园茶艺馆的大厅,正中用红木贝雕屏风装饰,一侧设古筝演奏台,大厅内散放桌椅;房厅正中放置红木圆桌和八把红木靠背椅,壁龛上摆置各种饰物。

(2) 中国乡土式。

这一款茶室的布置着重在渲染山野之趣,所以室内家具多用木、竹、藤制成,式样简朴而不粗俗,不施漆或只施以清漆。壁上一般不用多余饰物,为衬托气氛,墙上可以挂一些蓑衣、箬帽、渔具或玉米棒、红干辣椒串、宝葫芦等点缀,让人仿佛置身于山间野外、渔村水乡。如杭州太极茶艺馆内景,依次可见为茶艺表演台、木制桌椅、壁灯和吧台。又如四川成都的一些茶馆,馆内皆为竹制桌椅,梁上悬挂小钩,供茶客挂鸟笼,边逗鸟边喝茶。

另外,我国是一个多民族国家,各少数民族有着自己独特的民族文化与饮食习惯,饮茶也有各自的特色。可以借鉴其风俗习惯,运用到茶室布置上来,让客人们在品茶之余,感受浓烈的民族风情。

(3) 欧式与和式。

这一款茶室的布置是仿国外茶室的装饰,营造一份异国情调。欧式茶室以卡座设置居多,是最普遍的一种。另外,广泛流行于都市中的音乐茶座,大体也属此种。和式茶室指日本的茶室布置,即室内铺榻榻米,客人脱鞋于门廊,换拖鞋入内,席地而坐,整体布置极其简洁明快,或悬一画,或插一花,如杭州中国茶叶博物馆中的和式茶室。



一般居家饮茶及设计

广大茶艺爱好者不必认为构建品茗环境是件很难办到的事情,其实在普通家庭中,只要略加布置,就可点茶品饮,会客、聚友、家人团圆,也能其乐融融的。

如果居室条件允许,可以在客厅专设一角作为饮茶之处,以矮柜或花架、屏风隔出一小块空间,墙壁装饰尽可能简洁明快。若能悬挂有关茶人茶事的书画条幅固然最佳,若无也无妨,试饰以一把王星记的描金扇子、一件木雕人像或者色泽淡雅的壁毯,同样可取得怡情悦性的效果。下摆沙发或藤椅,茶几上置茶具茶点,人来客至,点茶倾谈。近年来西风东渐,年轻人在装修住房时喜欢追潮流,在客厅设吧台酒柜,其实与中国人的生活习惯不符,毕竟日常生活中以酒代茶者不多。我们提倡设置居家饮茶的布置,所费不多,却无形中将几千年的中国文化融入了现代生活之中,可以显示出主人的学识品位。

家居饮茶并无定所,住在底楼的有小院的,可于院中葡萄架下设竹几竹椅品茶,住高楼而又无更大空间者,或在书房,或于卧室,只要记得饮茶原是为生活更美好,一桌一椅,清茶相伴,已是一份难得的心境很好的追求了。

至于非经营型的大型茶会布置,后面再作详细介绍。

茶具又称茶器、茶器具,有广义和狭义两种解释。广义来说,是泛指完成茶叶泡饮全过程所需设备、器具、用品及茶室用品,亦统称为茶道具;狭义来说,仅指泡和饮的用具,即主茶具。在此,专门介绍主茶具和相关用品。

专用主茶具的出现和种类演变,与制茶业的发展以及饮用方法的变化、饮茶普及程度、陶瓷业的发展等有密切的关系。最初,古人只是采集鲜叶生嚼、煮羹食用。之后,晒干收藏、采叶作饼,仍沿用羹煮之法。当时并无专用茶具,大体为陶、木、金属等制的食具,与酒具无严格区分,可通用。随着茶从食用、药用到饮用的演化,到唐代饮茶已十分普及,成为日常生活之一部分,专用饮茶器具才渐渐问世。从新石器时代的土陶,稍后出现的硬陶,到秦汉时期有了釉陶的烧制,接着又有瓷器的制作,至北宋时期始有紫砂陶。饮茶器具的质地也多种多样,除陶瓷外,还有金属(如金、银、铜、锡、铝等)、玉石、水晶、玛瑙、玻璃、搪瓷、塑料等均可制作茶具。从当今的泡饮方法来看,使用最为适宜的仍推陶瓷茶具。



茶具的种类

我国地域辽阔,茶类繁多,又因民族众多,民俗多有差异,饮茶习惯便各有特点,所用器具更是异彩纷呈,很难作出一个模式的规定。本节所述内容是从中国现代茶艺的基本需要出发,选择主要器具,以功能分类叙述,以供茶艺爱好者参考。

1.主茶具

系泡茶、饮茶主要的用具。

(1)茶壶:用以泡茶的器具。壶由壶盖、壶身、壶底和圈足四部分组成。壶盖有孔、纽、座、盖等细部。壶身有口、延(唇墙)、嘴、流、腹、肩、把(柄、板)等细部。由于壶的把、盖、底、形的细微部分的不同,壶的基本形态就有近300余种。

以把划分。①侧提壶:壶把为耳状,在壶嘴的对面。②提梁壶:壶把在盖上方为虹状者。③飞天壶:壶把在壶身一侧上方为彩带习舞状。④握把壶:壶把圆直形与壶身呈90°状。⑤无把壶:壶把省略,手持壶身头部倒茶。

以盖划分。①压盖:盖平压在壶口之上,壶口不外露。②嵌盖:盖嵌入壶内,盖沿与壶口平。③截盖:盖与壶身浑然一体,只显截缝。

以底划分。①捺底:将壶底心捺成内凹状,不另加足。②钉足:在壶底上加上三颗外突的足。③加底:在壶底四周加一圈足。

以有无滤胆分。①普通壶:上述的各种茶壶,无滤胆。②滤壶:在上述的各种茶壶中,壶口安放一只直桶形的滤胆或滤网,使茶渣与茶汤分开。

以形状分。①筋纹形：犹如植物中弧形叶脉状筋纹，在壶的外壁上有凹形的纹线，称之为筋，而筋与筋之间的壁隆起，有圆浑感。②几何形：以几何图形为造型，如正方形、长方形、菱形、球形、椭圆形、圆柱形、梯形等。③仿生形：又称自然形，仿各种动、植物造型，如南瓜壶、梅桩壶、松干壶、桃子壶、花瓣形壶等。④书画形：在制成的壶上，刻凿或泥绘、浮雕出文字诗句或人物、山水、花鸟等。

(2)茶船：放茶壶的垫底茶具。可防止茶壶烫伤桌面，同时更加美观。

①盘状：船沿矮小，整体如盘状，侧平视茶壶形态完全展现出来。②碗状：船沿高耸，侧平视只见茶壶上半部。③夹层状：茶船制成双层，上层有许多排水小孔，使冲泡溢出之水流入下层，并有出水口，使夹层中的积聚之水容易倒出。

(3)茶盅：亦称茶海。盛放泡好的茶汤用以分茶的器具。因有均匀茶汤浓度的功能，故亦称公平杯、公道杯。

①壶形盅：以小茶壶代替。②无把盅：将壶把省略，为区别于无把壶，常将壶口向外延拉成一翻边，以代替把手提着倒水。③简式盅：无盖，从盅身拉出一个简单的倒水口，有把或无把。

(4)小茶杯：盛放泡好的茶汤并饮用的器具。

①翻口杯：杯口向外翻出似喇叭状。②敞口杯：杯口大于杯底，也称盏形杯。③直口杯：杯口与杯底同大，也称桶形杯。④收口杯：杯口小于杯底，也称鼓形杯。⑤把杯：附加把手的茶杯。⑥盖杯：附加盖子的茶杯，有把或无把。

(5)闻香杯：盛放泡好的茶汤，倒入品茗杯后，闻嗅留在杯底余香之器具。

(6)杯托：放置茶杯的垫底器具。



①盘形:托沿矮小呈盘状。②碗形:托沿高耸,茶杯下部被托包围。③高脚形:杯托下有一圆柱脚。④圈形:杯托中心留一空洞,洞沿上下有竖边,上固定杯底,下为托足。

(7)盖置:放置壶盖、盅盖、杯盖的器物,既保持盖子清洁,又避免沾湿桌面。

①托垫式:形似盘式杯托。②支撑式:圆柱状物,从盖子中心点支撑住盖;或筒状物,从盖子四周支撑。

(8)茶碗:泡茶器具,或盛放茶汤作饮用工具。

①圆底:碗底呈圆形。②尖底:碗底呈圆锥形,常称为茶盏。

(9)盖碗:由盖、碗、托三部件组成,泡饮合用器具或可单用作冲泡器具。

(10)大茶杯:泡饮合用器具。多为长桶形,有把或无把,有盖或无盖。

(11)同心杯:大茶杯中有一只滤胆,将茶渣分离出来。

(12)冲泡盅:用以冲泡茶叶的杯状物,盅口留一缺口为出水口,或杯盖连接一滤网,中轴可以上下提压如活塞状,既可使冲泡的茶汤均匀,又可以使渣与茶汤分开。

2.辅助用品

泡茶、饮茶时所需的各种器具,以方便操作,增加美感。

(1)桌布:铺在桌面并向四周下垂的饰物,可用各种纤维织物制成。

(2)泡茶巾:铺于个人泡茶席上的织物或覆盖于洁具、干燥后的壶杯等茶具上,常用棉、丝织物制成。

(3)茶盘:摆置茶具,用以泡茶的基座,用竹、木、金属、陶瓷、石等制成,有规则形、自然形、排水形等多种。

(4)茶巾:用以擦洗、抹拭茶具的棉织物;或用作抹干泡茶、分茶时溅出的水滴;托垫壶底,吸干壶底、杯底之残水。

(5)茶巾盘:放置茶巾的用具。竹、木、金属、搪瓷等均可制作。

(6)奉茶盘:用以盛放茶杯、茶碗、茶具、茶食等,可恭敬端送给品茶者,显得洁净而高雅。

(7)茶匙:从贮茶器中取干茶之工具,或在饮用添加茶叶时作搅拌用,常与茶荷搭配使用。

(8)茶荷:古时称茶则,是控制置茶量的器皿,用竹、木、陶、瓷、锡等制成。同时可作观看干茶样和置茶分样用。

(9)茶针:由壶嘴伸入流中消除茶叶阻塞,使出水流畅的工具,以竹、木制成。

(10)茶箸:泡头一道茶时,刮去壶口泡沫之具,形同筷子,也用于夹出茶渣,在泡配料茶时亦可用于搅拌茶汤。

(11)茶夹:用于夹取粗大条索茶如凤凰单枞等入冲泡器具,或清除壶、杯中的残留叶底;有时也用于夹洗小茶杯,避免用手接触他人的品茗小茶杯。

(12)渣匙:从泡茶器具中取出茶渣的用具,常与茶针相连,即一端为茶针,另一端为渣匙,用竹、木制成。

(13)箸匙筒:插放箸、匙、茶针等用的有底筒状物。

(14)茶拂:用以刷除茶荷上所沾茶末之具。

(15)计时器:用以计算泡茶时间的工具,有定时钟和电子秒表,以可计秒的为佳。

(16)茶食盘:置放茶食的用具,用瓷、竹、金属等制成。

(17)茶叉:取食茶食用具,金属、竹、木制。

(18)餐巾纸:垫取茶食、擦手、抹拭杯沿用。

(19)消毒柜:用以烘干茶具和消毒灭菌。

3.备水器

(1)净水器:安装在取水管道口用于净化水质,应按泡茶



用水量和水质要求选择相应的净水器,可配备一至数只。

(2)贮水缸:利用天然水源或无净水设备时,贮放泡茶用水,起澄清和挥发氯气作用,应特别注意保持清洁。

(3)煮水器:由烧水壶和热源两部分组成,热源可用电炉、酒精炉、炭炉等。

(4)保温瓶:贮放开水用。一般用居家使用的热水瓶即可,如去野外郊游或举行无我茶会时,需配备旅行热水瓶,以不锈钢双层胆者为佳。

(5)水方:置于泡茶席上贮放清洁凉水的器皿。

(6)水注:将水注入煮水器内加热,或将开水注入壶(杯)中温器、调节冲泡水温的用具。形状近似壶,口较一般壶小,而流特别细长。

(7)水盂:盛放弃水、茶渣等物的器皿,亦称“滓盂”。

4.备茶器

(1)茶样罐:泡茶时用于盛放茶样的容器,体积较小,装干茶30~50克即可。

(2)贮茶罐(瓶):贮藏茶叶用,可贮茶250~500克。为密封起见,应用双层盖或防潮盖,金属或瓷质均可。

(3)茶瓮(箱):涂釉陶瓷容器,小口鼓腹,贮茶防潮用具,也可用马口铁制成双层箱,下层放干燥剂(通常用生石灰),上层用于贮茶,双层间以带孔搁板隔开。

5.盛运器

(1)提柜:用以放置泡茶用具及茶样罐的木柜,门为抽屉式,内分格或安放小抽屉,可携带外出泡茶用。

(2)都篮:竹编的有盖提篮,放置泡茶用具及茶样罐等,可携带外出泡茶。

(3)提袋:携带泡茶用具及茶样罐、泡茶巾、坐垫等物的

多用袋,用人造革、帆布等制成的背带式袋子。

(4)包壶巾:用以保护壶、盅、杯等的包装布,以厚实而柔软的织物制成,四角缝有雌雄搭扣。

(5)杯套:用柔软的织物制成,套于杯外。

6.泡茶席

(1)茶车:可以移动的泡茶桌子,不泡茶时可将两侧台面放下,搁架对向关闭,桌身即成一柜,柜内分格,放置必备泡茶器具及用品。

(2)茶桌:用于泡茶的桌子,长约150厘米,宽约60~80厘米。

(3)茶席:用以泡茶的地面。

(4)茶凳:泡茶时的坐凳,高低应与茶车或茶桌相配。

(5)坐垫:在炕桌上或地上泡茶时,用于坐、跪的柔软垫物。大小为60厘米×60厘米的方形物,或60厘米×45厘米的长方形物,为方便携带,可制成折叠式。

7.茶室用品

(1)屏风:遮挡非泡茶区域或作装饰用。

(2)茶挂:挂在墙上营造气氛的书画艺术作品。

(3)花器:插花用的瓶、簋、篮、盆等物。

(4)各种点缀品,如小件古董摆设等。

主茶具的功能要求

壶、船、盅、杯、碗等所构成的主茶具,一定要符合泡饮茶的功能要求,如果只有玲珑的造型、精美的图案和亮丽的色彩,而在其功能上有所欠缺,则只能作为摆设,失去了茶具的真正作用。不同茶具的功能要求尽管不同,但终究以实用、便



利为第一要旨。现分述如下：

1. 茶壶。

(1) 茶壶的功能要求：一把茶壶是否适用，取决于用之置茶、泡茶、分茶（倒茶）、清洗、置放等方面操作的便利程度及茶水有无滴漏。首先，综观整体，一则壶嘴、壶口与壶把顶部应呈“三平”，或虽突破“三平”但仍不失稳重，唯把顶略高；二则对侧把壶而言，壶把提拿时重心垂直线所成角度应小于 45° ，易于掌握重心；三则出水流畅，不漏水，壶嘴可断水，无余水沿壶流外壁滴落。其次，细察各处，分别有以下标准：

① 壶口：为便于置放茶叶及夹取茶渣，壶口直径不宜小于3.5厘米，即可伸入并拢的双指。若是嵌盖式壶口，堰圈部分不能在壶口内侧形成凸起的一圈，否则不利于去渣、涮壶。为加大壶口与壶嘴的高度差，避免倒茶时水从壶口先出，可将壶嘴方的壶口上扬，并做一块挡水板。

② 水孔：茶壶的水孔有单孔、网状孔和蜂窝孔三种。一般小壶为单孔，易被浸泡后的叶底堵塞，使“流”的出水不畅，尤以喇叭状小孔为甚，冲泡时需常用茶针疏通，故其“流”为直形。网状孔可以直接制坯而成，亦可在单孔外加金属网，避免叶底入“流”堵塞，但仍易为单片叶底黏住，出现水流不畅。最佳水孔为蜂窝状，即将水孔处制成一半球状，向壶身内凸起，凸面上布满蜂窝状小孔，即使有单片叶黏着，也只是盖住了一部分小孔，又因是凸面，很快会滑落，不易堵塞，但制作难度较大。

③ 壶嘴：要求出水顺畅、流速适中、水注成线，特别是“断水”要良好，即斟好茶后，壶嘴的水能马上回落，不会沿“流”的外壁滴于杯外。“断水”功能与壶盖是否密封有关，选购时应注水试用。

④壶把：作为壶的提握部位，壶把的重心十分关键。冲满水的茶壶靠手腕提握，位置不对则未斟茶时已洒出茶水。前文已述，侧提壶之“三平”等原则应牢牢记住。从把的形状来看，固定的提梁壶把，必须加大梁的高度和宽度，使掀盖、置茶、去渣方便，但斟茶时又显笨拙，可改用活动壶把，便可扬长避短。一般多用侧提壶，泡茶时操作方便，姿态优雅。

⑤壶形：壶形的种类很多，同类壶的大小、高低与直径的比例、装饰花纹等千变万化。壶形的好坏直接影响到泡茶时的动态美观，方便实用的壶用来得心应手，更增添了一份泡茶技艺的美感。在泡茶之前，可专门安排一段时间用于赏具，如举行无我茶会时，首先由各茶人彼此观摩茶具，从每人所备之茶具的风格，可想见其人的文化层次、个人修养、茶艺造诣等等。所以，在选择壶形时，应摒弃华而不实的装饰，以质朴取胜。如冲泡绿茶之壶，为保持其特有的色泽，除控制水温外，须选用口大（有的大到与壶身直径相同）、壁薄（易传热，与质地也有关）的扁腹形壶，取其散热快的长处，令茶汁色碧而清冽；若冲泡乌龙茶，则应选口小、壁厚或多细密气孔、高度与直径相仿者，盖取其保温性好，使茶汤浓香诱人，余味不绝。

上述五点，只指茶壶的一般功能要求，至于从欣赏角度谈壶形，则人各有所好，并无定论。一般鉴赏紫砂茶壶，当从其神韵、形态、色泽、意趣、文心、适用等方面一一考评。笔者认为，在实用便利的基础上，壶形应以自然流畅、气定神闲者为佳，切忌矫揉造作、匠气十足。古人尝以佳人比佳壶，推崇布衣荆钗，不掩天姿国色，是以一把佳壶不可多色多饰，须以浑然天成成为最高境界。

（2）壶的整修：前面谈了如此繁复的选壶要求，必会令人



产生畏难情绪。的确,古往今来只有屈指可数的几位堪称制壶大师,其作品流传至今者更是凤毛麟角,一壶值千金,非一般消费层次者可染指。尤其在现代工厂化生产条件下,市卖者多为大批量生产出来的商品,当然不是艺术品,要符合如许要求显然是苛求了。其实,在选购时挑选基本符合前述条件的新壶,然后通过整修,成为一把理想的合用之壶,并且因为是亲手参与,会有一份特别的乐趣。

整修工具为细圆棒形钻石锉刀,辅料为金刚砂、肥皂和水。整修时先在金刚砂内倒入少量水,并在壶盖沿上抹些肥皂,再抹上湿润的金刚砂,把壶盖盖在壶口上,一手握纽倒托壶,另一手将翻向上的壶底按住,两手作反方向的反复旋转,使壶盖沿与壶口轻轻摩擦,直至密缝。如气孔太小或有微粒堵塞,用锉刀慢慢锉大锉平即可。检验是否整修完毕有两法:其一是测试断水、放水的灵敏度,即按住气孔壶嘴不出水,放开气孔则马上出水;其二是测试壶的密封性能,将盛满水的壶按住壶嘴倒提,壶盖不会掉落,松开壶嘴则盖落。一般用前一方法测试,以免壶盖打碎。经整修后合用的新壶在泡茶前须除异味,可用粗老茶叶放入壶中,待吸尽异味后再用。

2. 茶船。

茶船除防止茶壶烫伤桌面、冲泡水溅到桌面外,有时还作为“温壶”、“淋壶”时蓄水用,观看叶底用,盛放茶渣和涮壶水用,并可以增加美观。选择时应注意:

(1)形状:碗状优于盘状,而有夹层者更优于碗状。这是因为盘状茶船无法蓄盛废水,碗状可蓄,但壶的下半部浸于水中,日久天长会令茶壶上下部分色泽有异。有夹层的茶船既可以下层蓄废水,又可以上层实现茶船的各个功效,十分利于操作与日常养壶。

(2)大小:茶船围沿要大于壶体的最宽处,若是碗状、有夹层的茶船,因要用来蓄水,所以其容水量至少应是茶壶容水量的2倍,但也不可过大,应与茶壶比例协调。

(3)造型与色彩:茶船应与茶壶的造型、色泽、风格一致,起到和谐的效果。

3.茶盅

茶盅除均匀茶汤浓度功能外,最好还有滤渣功能。

(1)形状和色彩:盅与壶搭配使用,故最好选择与壶呼应的盅,有时虽可用不同的造型与色彩,但须把握整体的协调感。若用壶代替盅,宜用一大一小、一高一低的两壶,以示主次之分。

(2)容量:盅的容量一般与壶同即可,有时亦可将其容量扩大到壶的1.5~2.0倍,在客人多时,可泡两次或三次茶混合后供一道茶饮用。

(3)滤渣:在盅口或盅的水孔外加盖一片高密度的金属滤网,即可滤去茶汤中的细茶末。

(4)断水:盅为匀分茶汤用具,其断水性能优劣直接影响到匀分茶汤时动作的优雅,如果发生滴水四溅的情形是极不礼貌的。所以,在挑选时要特别留意,盅不一定有盖,断水好坏全在于嘴的形状,光凭目测较为困难,以注水试用为佳。

4.茶杯

茶杯的功能是饮茶,要求持拿不烫手,啜饮又方便。杯的造型丰富多样,其实用感觉亦不尽相同,下面介绍挑选时一般的准则。

(1)杯口:杯口需平整,可倒置平板上,两指按住杯底左右旋转,若发出叩击声,则杯口不平,反之则平整。通常翻口杯比直口杯和收口杯更易于拿取,且不易烫手。



(2)杯身:翻口杯及盏形杯不必抬头即可饮尽茶汤,直口杯抬头方可饮尽,而收口杯则须仰头才能饮尽,可根据各人喜好选择。

(3)杯底:选择方法同杯口,要求平整。

(4)大小:与茶壶匹配,小壶配以容水量在20~50毫升的小杯,过小或过大都不适宜,杯深不应小于2.5厘米,以便持拿;大茶壶配以容量100~150毫升的大杯,兼有品饮与解渴的双重功能。

(5)色泽:杯外侧应与壶的色泽一致,内侧的颜色对汤色的影响极大,为观看茶汤真实的色泽,宜选用白色内壁。有时为增加视觉效果,一些特殊的色泽也可以,如青瓷有助于绿茶茶汤“黄中带绿”的效果,牙白色瓷可使橘红色的茶汤更娇柔,紫砂和黑釉等本色,则不易观看汤色的色泽、明亮度,但一般饮用时令人觉得茶汤更显醇厚。

(6)杯的只数:在购买成套茶具时,可在壶中盛七成水,再一一注入杯子,即可测知杯子数量。(泡茶时,茶叶会占去壶体积的20%~30%。斟茶时杯中茶汤七八分满即可。)一壶一杯,宜独坐品茗、感悟人生;一壶三杯,宜一二知己啜茶夜谈;一壶五杯,宜亲友相聚、吃茶休闲;若人数再多,则宜用几套壶具或索性泡大桶茶,也其乐融融。在购买时,最好能买些备用的杯子,可作杯子破损后的替补。

5.杯托

杯托是承载茶杯的器具,虽是小小一物,却也有一段佳话。唐建中年间,蜀相崔宁之女饮茶时怕茶杯烫着手指,遂命丫鬟以小碟托杯,碟心用蜡捏成刚好嵌住杯底的小环,端拿时杯子不会晃动倾倒,又免于挨烫,后又请人依样做成漆器。崔宁见了,十分高兴,名之曰“托”,从此便流传开来,延用至

今。因此,杯托的要求必须是易取、稳妥和与杯黏合。

(1)高度:托沿离桌面的高度至少为1.5厘米,以便轻巧地将杯托端起。如呈一平板状,端取极不方便,只能起垫子作用,避免烫伤桌面而已。因此,即使是盘式的杯托,也应有一定高度的圈足。

(2)稳定度:杯托中心应呈凹形圆,大小正好与杯底圈足相吻合,特别是光滑材料如金属制成的杯托,常在中心做出一个圈形,以便充分嵌住杯子。

(3)平整度:托沿和托底均应平整,可用检测杯口方法进行检测。

(4)防黏着:饮茶时,除盖碗常连托端起外,一般仅持杯啜饮。若杯底有水或杯底升温使托与杯底间空隙部减压,造成杯与托黏连,端杯时会将托带起,稍后即掉落,发出响声或打碎,故茶托不宜过于光滑。分茶时勿滴水入托。取杯时一手扶住托沿,一手拿取,也可避免失手。

6.盖置

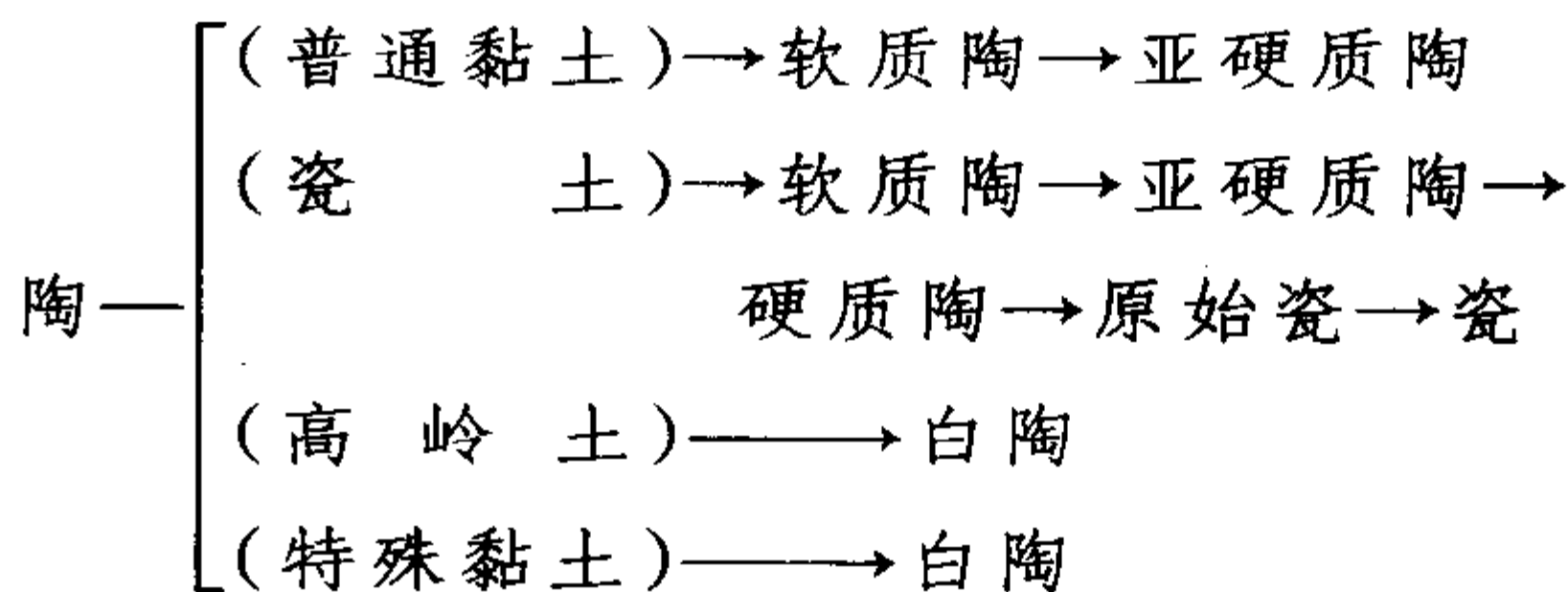
盖置的功用是保持壶盖的清洁,并防止盖上的水滴在桌上,所以盖置要有集水功能。支撑式盖置是筒状物,只能支撑住盖子的中心部位,因此盖子也要设计成有集水功能的,使盖上的水集到中心再滴到筒内蓄积,高度以略高于杯为宜,亦可用直筒杯代之;托垫式盖置可用各种盘子或用各式杯托。

陶瓷茶具的质地

陶瓷是陶器与瓷器的总称。远在万年之前,我们的祖先就学会了用黏土制作陶器。随着制陶工业的不断发展,商周时已能生产陶质建材,秦汉时以低温铅釉陶为多,唐代以“唐



三彩”闻名于世。由单一的陶器生产又发展了瓷器的生产,从夏商始有原始瓷生产,经西周至西汉的过渡阶段,到东汉已成功制作出成熟瓷。总之,瓷器源于陶器,是陶器生产的发展。其演变过程如下所示:



1. 陶与瓷的区别

茶具多用陶或瓷制作而成,故了解陶与瓷的不同性状,有助于在选择茶具时根据不同冲泡方法、不同茶叶、不同饮用方法等有针对性地选用。陶与瓷的主要区别在于:

(1) 作胎原料不同:陶器一般用黏土,少数也用瓷土,而瓷器是用瓷石或瓷土作胎,因原料不同,其成分有所差异。以宜兴紫砂陶为例,其矿物组成属含铁的黏土—石英—云母系,铁质以赤铁矿形式存在,主要物相是石英、莫来石和云母残骸,结晶细小均匀。烧制白陶的高岭土是一种以高岭石为主要成分的黏土,呈白色或灰白色,光泽暗淡,纯粹的高岭土含氧化硅46.51%、氧化铝39.54%、水13.95%,熔点为1780℃,因其可塑性差、熔点高,要掺入其他材料才能制作。瓷石由石英、长石、绢云母、高岭石等组成,完全风化后就是通常所见的瓷土,制作瓷器的瓷石属半风化,经扬碎、淘洗成为制坯原料。主要成分是氧化硅、氧化铝,并含有少量的氧化钙、氧化镁、氧化钾、氧化钠、氧化铁、氧化钛、氧化锰、五氧化二磷等,熔点一般为1100~1350℃,其高低与所含助熔物质的多少成反比。

(2)胎色:陶器制胎原料中含铁量较高,一般呈红色、褐色或灰色,且不透明;瓷器胎色为白色,具透明或半透明性。

(3)釉的种类:釉系陶瓷表面具有玻璃质感的光亮层,由瓷土(或陶土)和助熔剂组成。陶器一般表面不施或施低温釉,其助熔剂为氧化铅。秦汉时就大量烧制这类铅釉陶,唐代的三彩、宋代的低温颜色釉、明代的五彩和清代的粉彩均属此类。瓷器表面施有高温釉,主要有石灰釉和石灰—碱釉两种。石灰釉以氧化钙等为助熔剂,含量多在10%以上;石灰—碱釉以氧化钙和氧化钾、氧化钠等为助熔剂,氧化钙含量最多在10%以下,氧化钾和氧化钠等金属氧化物的总和常达4%以上。

(4)烧成温度:因制胎材料的关系,陶器的烧制温度一般在700~1000℃,瓷器烧制温度一般在1200℃以上。

(5)总气孔率:总气孔率是陶瓷致密度和烧结度的标志,包括显气孔率和闭口气孔率。普通陶器总气孔率为12.5%~38%;精陶为12%~30%;细炻器(原始瓷)为4%~8%;硬质瓷为2%~6%。

(6)吸水率:这是陶瓷烧结度和瓷化程度的重要标志,指器体浸入水中充分吸水后,所吸收的水分重量与器体本身重量的比例。普通陶器吸水率都在8%以上,细炻器为0.5%~12%,瓷器为0~0.5%。

以上所述,均须综合考虑,才能正确区分陶器与瓷器,仅比较其中一两点,容易产生误解。试举数例便可知:浙江上虞黑瓷,因作胎材料中含铁量为2%~3%,所以胎亦呈红、灰等色;南宋官窑所产瓷器显露胎色,并以“紫口铁足”为贵;北方瓷器因其胎中含氧化铝较高,大部分瓷器不能达到致密烧结,吸水率较高,有的可达5%以上,这些瓷器如仅仅对照上述



某一两条来衡量,就不能称之为瓷器了。因此,在实际鉴别时,必须同时对原料、釉、高温三方面综合考虑,前两项是内因,后一项是外因。

2. 器具质地的选择

器具质地主要是指密度而言。根据不同茶叶的特点,选择不同质地的器具,才能相得益彰。密度高的器具,如冲泡各种名绿茶、绿茶、花茶、红茶及白毫乌龙等,可用高密度瓷或银器,因气孔率低、吸水率小,泡茶时茶香不易被吸收,显得特别清冽。透明玻璃杯亦用于冲泡名绿茶,香气清扬又便于观形、色。而那些香气低沉的茶叶,如铁观音、水仙、普洱等,则常用低密度的陶器冲泡,主要是紫砂壶,因其气孔率高、吸水量大,故茶泡好后,持壶盖即可闻其香气,尤显醇厚。在冲泡乌龙茶时,同时使用闻香杯和啜茗杯,闻香杯质地要求致密,当茶汤由闻香杯倒入啜茗杯后,闻香杯中残余茶香不易被吸收,可以用手捂之,其杯底香味在手温作用下很快散发出来,达到闻香目的。

器具质地还与施釉与否有关。原本质地较为疏松的陶器,若在内壁施了白釉,就等于穿了一件保护衣,使气孔封闭,成为类似密度高的瓷器茶具,同样可用于冲泡清淡的茶类。这种陶的吸水率也变小了,气孔内不会残留茶汤和香气,清洗后可用来冲泡多种茶类,性状与瓷质、银质的相同。未施釉的陶器,气孔内吸附了茶汤与香气,日久冲泡同一种茶还会形成茶垢,不能用于冲泡其他茶类,以免串味,而应专用,这样才会使香气越来越浓郁。据民间传说,一把祖孙三代传下的紫砂茶壶,积了厚厚的茶垢,不必放茶叶用开水即可泡出香茶来,令人神往不已。传说当然有夸张性,但也从一个侧面说明了专用冲泡的好处。

陶瓷茶具的色泽

陶瓷器的色泽与胎或釉中所含矿物质成分密切相关,相同矿物质成分因其含量的高低,也可变化出不同的色泽。陶器通常用含氧化铁的黏土烧制,只因烧成温度和氧化程度不同,有黄、红棕、棕、灰等色。在黏土中添加其他矿物质成分,也可以烧制成其他色泽,但较少见。

1. 瓷器的选择

瓷器历来花色品种丰富,变化多端,现简介如下:

(1)青瓷:施青色高温釉的瓷器。青瓷釉中主要的呈色物质是氧化铁,含量在2%左右。由于氧化铁含量的多少、釉层的厚薄和氧化铁还原程度的高低不同,釉会呈现出深浅不一、色调不同的颜色。若釉中氧化铁较多地还原成氧化亚铁,那么釉色就偏青,反之则偏黄,这与烧成气氛有关。烧成气氛指焙烧陶瓷器时的火焰性质,分氧化焰、还原焰和中性焰三种:氧化焰指燃料充分燃烧生成二氧化碳的火焰;还原焰是指燃料在缺氧过程中燃烧,产生大量一氧化碳及二氧化碳、碳化氢等的火焰;中性焰则介于两者之间。用氧化焰烧成,釉色发黄;用还原焰烧成则偏青。青瓷中常以“开片”来装饰器物,所谓开片就是瓷的釉层因胎、釉膨胀系数不同而出现的裂纹。哥窑传世之作表面为大小开片相结合,小片纹呈黄色,大片纹呈黑色,故有“金丝铁线”之称。南宋官窑最善应用开片,且具胎薄(呈灰、黑色)、釉层丰厚(呈粉青、火黄、青灰等色)的特点,器物口沿因釉下垂而微露胎色,器物底足由于垫饼垫烧而露胎,称为“紫口铁足”,以此为贵。越窑以产青瓷而驰名世界,其作品呈现一种特别的“雨过天青”色,质地如冰似玉,



后流传至国外,成为中国瓷器的代表作。

(2)黑瓷:施黑色高温釉的瓷器。釉料中氧化铁的含量在5%以上。商周时出现原始黑瓷,东汉时上虞窑烧制的黑瓷施釉厚薄均匀,釉色有黑、黑褐等数种,至宋代黑釉品种大量出现。其中建窑烧制的兔毫纹、油滴纹、曜变等茶碗,因釉中含铁量较高,烧窑保温时间较长,又在还原焰中烧成,釉中析出过量氧化铁结晶,成品显示出流光溢彩的特殊花纹,每一件细细看去皆自成一派,是不可多得的珍贵茶器。

(3)白瓷:施透明或乳浊高温釉的白色瓷器。在长期的实践当中,窑匠们进一步掌握了瓷器变色的规律,于是在烧制青瓷的基础上,降低釉中氧化铁的含量,用氧化焰烧成,釉色一般白中泛黄或泛绿色,还原焰烧成则釉色泛青,有“青白瓷”、“影青”之称。唐代白瓷生产已十分发达,技艺卓越首推北方的邢窑,所烧制的白瓷如银似雪,一时间与南方生产青瓷的越窑齐名,世称“南青北白”。

(4)颜色釉瓷:各种施单一颜色高温釉瓷器的统称。主要着色剂有氧化铁、氧化铜、氧化钴等。以氧化铁为着色剂的有青釉、黑釉、酱色釉、黄釉等。以氧化铜为着色剂的有海棠红釉、玫瑰紫釉、鲜红釉、石红釉、红釉、豇豆红釉等,均以还原焰烧成,若以氧化焰烧成,釉呈绿色。以氧化钴为着色剂的瓷器,烧制后呈深浅不一的蓝色。此外,黄绿色含铁结晶釉色也属颜色釉瓷,俗称“茶叶末”。

(5)彩瓷:釉下彩和釉上彩瓷器的总称。釉下彩瓷器是先在坯上用色料进行装饰,再施青色、黄色或无色透明釉,入高温烧制而成。釉上彩瓷器是在烧成的瓷器上用各种色料绘制图案,再经低温烘烤而成。

青花:釉下彩品种之一,又称“白釉青花”。在白色的生坯

上用含氧化钴的色料绘成图案花纹,外施透明釉,经高温烧成。在烧制时,用氧化焰时青花色泽灰暗,用还原焰则青花色泽鲜艳。

釉里红:釉下彩品种之一。在瓷器生坯上用含氧化铜的色料绘制图案花纹,然后施透明釉,经还原焰高温烧制而成。

斗彩:釉下青花与釉上彩结合的品种,又称“逗彩”。先在瓷器生坯上用青花色料勾绘出花纹的轮廓像,施透明釉用高温烧成,再在轮廓像内用红、黄、绿、紫等多种色彩填绘,经低温烘烤而成。除填彩外,还有点彩、加彩、染彩等数种。

五彩:釉上彩品种之一,又称“硬彩”。是在已烧成的白瓷上,用红、绿、黄、紫等各种彩色颜料绘成图案花纹,经低温烘烤而成。

粉彩:釉上彩品种之一,又称“软彩”。是在烧成的素瓷上用含氧化砷的“玻璃白”打底,再用各种彩色颜料渲染绘画,经低温烘烤而成。

珐琅彩:釉上彩品种之一,又名“瓷胎画珐琅”,即在烧成的白瓷上,用珐琅料作画。珐琅料中的主要成分为硼酸盐和硅酸盐,配入不同的金属氧化物,经低温烘烤后即呈各种颜色,多以黄、绿、红、蓝、紫等色彩作底,再彩绘各种花卉、鸟类、山水和竹石等图案,纹饰有凸起之感。

2. 茶具色泽与茶

茶具的色泽是指制作材料的颜色和装饰图案花纹的颜色,通常可分为冷色调与暖色调两类。冷色调包括蓝、绿、青、白、灰、黑等色,暖色调包括黄、橙、红、棕等色。凡用数色装饰的茶具可以主色划分归类。茶器色泽的选择是指外观颜色的选择搭配,其原则是要与茶叶相配,饮具内壁以白色为好,能真实反映茶汤色泽与明亮度,并应注意主茶具中壶、盅、杯的



色彩搭配,再辅以船、托、盖置,力求浑然一体,天衣无缝。最后以主茶具的色泽为基准,配以辅助用品。各种茶类适宜选配的茶具色泽一般可如下所述:

(1)绿茶类

名优茶:透明无花纹、无色彩、无盖玻璃杯或白瓷、青瓷、青花瓷无盖杯。

大宗茶:单人用具,夏秋季可用无盖、有花纹或冷色调的玻璃杯;春冬季可用青瓷、青花瓷等各种冷色调瓷盖杯。多人用具,宜用青瓷、青花瓷、白瓷等各种冷色调壶杯具。

花茶:青瓷、青花瓷、斗彩、五彩等品种的盖碗、盖杯、壶杯具。

(2)黄茶类

奶白瓷、黄釉颜色瓷和以黄、橙为主色的五彩壶杯具、盖碗和盖杯。

(3)红茶类

条红茶:紫砂(杯内壁上白釉)、白瓷、白底红花瓷、各种红釉瓷的壶杯具、盖杯、盖碗。

红碎茶:紫砂(杯内壁上白釉)以及白、黄底色描橙、红花和各种暖色瓷的咖啡壶具。

(4)白茶类

白瓷或黄泥炻器壶杯,或用反差极大且内壁有色的黑瓷,以衬托出白毫。

(5)乌龙茶类

轻发酵及重发酵类:白瓷及白底花瓷壶杯具或盖碗、盖杯。

半发酵及轻、重焙火类:朱泥或灰褐系列炻器壶杯具。

半发酵及重焙火类:紫砂壶杯具。

(6)普洱茶:紫砂壶杯具或白瓷壶(盖碗)杯具。

著名茶具的产地

我国陶瓷业历史悠久,“中国”的英文名China即是最初瓷器传入西方时从“瓷”字的谐音而来。古代名窑颇多,不能一一介绍,只选与茶具关系密切的名窑,简介于此。

1.越窑

该名称最早见于唐人陆龟蒙的《秘色越器》一诗,系对杭州湾南岸古越地青瓷窑场的总称。其形成于汉代,经三国、西晋至晚唐五代而达到全盛期,至北宋中叶衰落。中心产地位于上虞曹娥江中游地区,始终以生产青瓷为主,质量上乘。陆羽《茶经·四之器》中评述茶碗的质量时写道:“若邢瓷类银,越瓷类玉,邢不如越一也;邢瓷类雪,则越瓷类冰,邢不如越二也;邢瓷白而茶色丹,越瓷青而茶色绿,邢不如越三也。”陆羽煮饮绿茶,故极推崇越瓷。

2.邢窑

在今河北内丘、临城一带,唐代属邢州,故名。该窑始于隋代,盛于唐代,主产白瓷,质地细腻,釉色洁白,曾被纳为御用瓷器,一时与越窑青瓷齐名,世称“南青北白”。陆羽在《茶经》中认为“邢不如越”,主要是因为他饮用蒸青饼茶,若改用红茶比较,或要反映真实的茶汤色泽,则结果正好相反,所以两者各有所长,关键在于与茶性是否相配。

3.汝窑

宋代五大名窑之一,在今河南宝丰清凉寺一带,因北宋时属汝州而得名。北宋晚期为宫廷烧制青瓷,是古代第一个官窑,又称北宋官窑。釉色以天青为主,用石灰—碱釉烧制技



术,釉面多开片,胎呈灰黑色,胎骨较薄。

4.钧窑

宋代五大名窑之一,在今河南禹县,因此地唐宋时为钧州所辖而得名。始于唐代,盛于北宋,至元代衰落。以烧制铜红釉为主,还大量生产天蓝、月白等乳浊釉瓷器,至今仍生产各种艺术瓷器。

5.定窑

宋代五大名窑之一,在今河北曲阳涧磁村和燕山村,因唐宋时属定州而得名。唐代已烧制白瓷,五代有较大发展,白瓷釉层略显绿,流釉如泪痕。北宋后期创覆烧法,碗盘器物口沿无釉,称为“芒口”。五代、北宋时期承烧部分宫廷用瓷,器物底部有“官”、“新官”铭文。宋代除烧白瓷外,还烧黑釉、酱釉和绿釉等品种。

6.南宋官窑

宋代五大名窑之一,系宋室南迁后设立的专烧宫廷用瓷的窑场。前期设在龙泉(今浙江龙泉大窑、金村、溪口一带),后期设在临安郊坛下(今浙江杭州南郊乌龟山麓)。两窑烧制的器物胎、釉特征非常一致,难分彼此,均为薄胎,呈黑、灰等色;釉层丰厚,有粉青、米黄、青灰等色;釉面开片,器物口沿和底足露胎,有“紫口铁足”之称。16世纪末,龙泉青瓷在法国市场上出现,轰动整个法兰西,由于一时找不到合适的语言称呼它,只得用欧洲名剧《牧羊女》中女主角雪拉同所披的青色长袍来比喻,于是“雪拉同”成为青瓷的代名词。现在龙泉窑又有新的发展。杭州南宋官窑遗址建立了南宋官窑博物馆。

7.哥窑

宋代五大名窑之一,至今遗址尚未找到。传世的哥窑瓷

器,胎有黑、深灰、浅灰、土黄等色,釉以灰青色为主,也有米黄、乳白等色,由于釉中存在大量气泡、未熔石英颗粒与钙长石结晶,所以乳浊感较强。釉面有大小纹开片,细纹色黄,粗纹黑褐色,俗称“金丝铁线”。

8.建窑

在今福建建阳,始于唐代,早期烧制部分青瓷,至北宋以生产兔毫纹黑釉茶盏而闻名。兔毫纹为釉面条状结晶,有黄、白两色,称金、银兔毫;有的釉面结晶呈油滴状,称鹧鸪斑;也有少数窑变花釉,在油滴结晶周围出现蓝色光泽。这种茶盏传到日本,都以“天目碗”称之,如“曜变天目”、“油滴天目”等,现都成为日本的国宝,非常珍贵。该窑生产的黑瓷,釉不及底,胎较厚,含铁量高达10%左右,呈黑色,有“铁胎”之称。宋代著名书法家也是茶学家的蔡襄在《茶录》中云:“茶色白,宜黑盏,建安所造者紺黑,纹如兔毫,其坯微厚,熳之,久热难冷,最为要用。出他处者,或薄或色紫,皆不及也。其青白盏,斗试家自不用。”可见,宋代盛斗茶之风,又视建窑所产茶碗为最佳之器。

9.景德镇窑

在今江西景德镇,始烧于唐武德年间。产品有青瓷与白瓷两种,青瓷色发灰,白瓷色纯正,素有“白如玉、薄如纸、明如镜、声如磬”之誉。它在宋代主要烧制青白瓷。元代为宫廷烧制青白瓷,上有“枢府”字样,还烧制青花、釉里红等品种。至明代它成为全国瓷器烧制中心,设立了专为宫廷茶礼烧制茶具的工场。这时青花瓷有很大发展,茶具传到日本,日本茶道之祖村田珠光十分喜爱,称之“珠光青瓷”。此时,釉上彩、斗彩、素三彩、五彩等品种相继出现,还烧造了多种名贵蓝、红釉、甜白釉瓷器。清代时它又创制珐琅彩、粉彩等多种新品



种。自宋代开始,景德镇瓷器就远销日本,明清时大量输入欧洲,同时也奠定了“景瓷宜陶”的瓷都地位。

10. 宜兴窑

在今江苏宜兴鼎蜀镇,早在汉晋时期,就始烧青瓷,产品造型的纹饰均受越窑影响,胎质较疏松,釉色青中泛黄,常见剥釉现象。于宋代开始改烧陶器,及明代它则以生产紫砂而闻名于世。据明末周高起的《阳羡茗壶系》中记载,紫砂壶的创始者是金沙寺僧,正始于供(龚)春,供春是学使吴颐山的家僮。明正德年间,吴颐山在金沙寺读书时,供春暇时仿老僧制壶,做了一把银杏树瘿壶,现藏中国历史博物馆,但原盖已失,曾由清黄玉麟配制一瓜蒂盖,后被著名画家黄宾虹看出“张冠李戴”,遂又由制壶名家裴石民重做一个树瘿壶盖。供春之后,出现了制壶的“四名家”,即董翰、赵梁(一名赵良)、袁锡(一名元锡)、时朋(一作鹏)。和“四名家”同时的另一位名家李茂林发明了壶放在匣钵(瓦囊)中烧制法,一直沿用至今。明万历年间至清初,被公认为第一制壶大家的是时大彬(时朋之子),他与自己的高足李仲芳(李茂林之子)、徐友泉三人因排行都是老大,故称“壶家三大”。时大彬另有四大弟子,即邵文金(又名享祥)、邵文银(又名享裕)、蒋时英、欧正春。同时,还有紫砂壶艺史上重要人物陈用卿、陈仲美、惠孟臣。现品饮乌龙茶用的“烹茶四宝”中的容量仅50~100毫升的茶壶,人称孟臣罐,即因惠孟臣所擅长制作而得名。到了清初、中期,第一大家为陈鸣远,名家还有邵茂林、邵旭茂等。乾隆中后期至道光年间,紫砂壶史上产生重大影响的人物是陈鸿寿。陈鸿寿,号曼生,曾设计了众多壶式,由杨彭年、杨凤年兄妹制作,壶身上留有大块空白,自己刻铭,后人称“曼生壶式”,多学之。之后,又出现黄玉麟、裴石民、朱可心等制壶名

人。现健在的顾景舟又将制壶艺术推向顶峰,被誉为“一代宗师”,与时大彬齐名。此外,还有蒋蓉等一批陶艺家。在这些历代名家的影响下宜兴陶瓷业生机勃勃,历久弥新。

作为饮料,茶叶的色香味等内在品质,主要通过冲泡或煮渍后,由人们用眼观、鼻嗅、口品等感观方式进行评定。不同的水质、水温、水量及冲泡时间等,会形成多种茶汤品质。

自古以来,历代茶人都充分认识到泡茶选水的重要性。明代茶人许次纾所著《茶疏》中写到:“精茗蕴香,借水而发,无水不可与论茶也。”另一位明代茶人张大复所著《梅花草堂笔谈》中,提出“茶性必发于水。八分之茶,遇十分之水,茶亦十分矣;八分之水,试十分之茶,茶只八分耳。”可见,水质高低与茶汤品质优劣密切相关。

现代科学研究表明,由于水中所含矿物质与茶叶中的呈色物质(如茶黄素、茶红素等)会产生化学反应,形成不同的物质,因此水质的硬软清浊对茶汤的色泽明亮度、滋味鲜爽度有着极密切的影响。泡茶的水温则影响茶叶的水浸出物质含量——这个指标在一定程度上反映茶叶品质的优劣。茶叶审评时用达到沸滚起泡的开水,水温标准是 100°C 。沸滚过度会令溶解在水中的空气全部被驱逐,泡茶后饮用口感不鲜活。水温过低,则茶叶的水浸出物含

量过低,导致风味失常。

古人云:“器为茶之父,水为茶之母”,可见择水煮茶是习茶者必修之课。

古人论水

1. 古人择水观

定稿于公元780年(唐德宗建中年间)的《茶经》,是世界上首部茶学专著,其作者陆羽(公元733—804年)因此而被后人尊为“茶圣”。《茶经·五之煮》阐述煮茶选水,认为“其水,用山水上,江水中,井水下。其山水,拣乳泉石池漫流者上……其江水,取去人远者。井,取汲多者。”其后,历代茶人对品茶择水的研究更加精进,出现了一系列论水专著:唐代张又新《煎茶水记》、宋代欧阳修《大明水记》、宋代叶清臣《述煮茶小品》、明代田艺蘅《煮泉小品》、清代汤蠡仙《泉谱》等。另外在诸多茶学专著中,都有专门章节讨论选水、试水、洗水、养水及贮水等内容。

古人选水十分重视水源,强调用灵水、活水。天落水,包括雨雪霜露等被称为天泉,因其天然生成不时而作,自古以来被赋予神秘色彩,视为神仙的饮品,当然是煮茶首选。人们还注意到不同季节、气象条件等对天落水的质地影响。明代茶人屠隆著《考槃余事·茶录·择水》中写道:“天泉,秋水为上,梅水次之。秋水白而冽,梅水白而甘,甘则茶味稍夺,冽则茶味独全,故秋水较差胜之。春冬二水,皆以和风甘雨,得天地之正施者为妙。唯夏月暴雨不宜,或因风雷所致,实天之流怒也。”

山水即泉水,应取清、冽、甘、轻、洁、寒、活者烹茶。陆羽



明确指出：“其山水，拣乳泉石池漫流者上。”即生态环境良好、由矿物岩层滤出、浮杂质少且汨汨漫出的泉水，才可用作烹茶。而“瀑涌湍漱”、“澄浸不泄”即水流湍急或沉积死水，均不宜饮用。明代张源著《茶录·品泉》进一步指出：“山顶泉清而轻，山下泉清而重，石中泉清而甘，砂中泉清而冽，土中泉淡而白。流于黄石为佳，泻出青石无用。流动者愈于安静，负阴者胜于向阳。真源无味，真水无香。”

江水即泛指地表水，包括江河湖水，因为其软硬度难测，所含杂质较多，故宜“取去人远者”（陆羽语），指离开生活区越远，所受的污染越少。一般认为用之泡茶风味远逊于泉水。明代茶人许次纾对此有独到见解，在《茶疏·择水》中记载：“往日渡黄河，始忧其浊。舟人以法澄过，饮而甘之，尤宜煮茶，不下惠泉。黄河之水来自天上，浊者土色也，澄之既清，香味自发。”

井水属于地下水，多在人烟稠密处，离地表较近，易受污染，且多为泥土中渗出，一般硬度较大，其“脉暗而性滞，味咸而色浊，有妨茗气”（明代屠隆著《考槃余事·茶录·择水》），故认为井水不宜茶。偶然有井，下通泉穴，则味甘而淡，且大旱不涸，当然宜茶——不过这应属于泉水类了。

天落水与泉水难得，故人们发明了贮水、洗水等一系列方法。贮水的器具选择、清洁程度、环境选择等会影响水之灵气。明代茶人许次纾认为：“甘泉旋汲用之则良，丙舍在城，夫岂易得？理宜多汲贮大瓮中。但忌新器，为其火气未退，易于败水，亦易生虫。久用则善，最嫌他用。水性忌木，松杉为甚，木桶贮水，其害滋甚，挈瓶为佳耳。贮水瓮口，厚箬泥固，用时旋开。泉水不易，以梅雨水代之。舀水必用瓷瓯，轻轻出瓮，缓倾铈中，勿令淋漓瓮内，致败水味。”（见其著作《茶疏》）贮水

瓮的摆放也有讲究,尤其不可在烈日下曝晒,应“置阴庭中,覆以纱帛,使承星露之气,则英灵不散,神气常存。”

洗水指净化水质,令其达到洁净甘冽的效果。有“石洗法”,即用小石子或细砂将水过滤澄清。宋人周辉《清波杂志》记载:“本人家住惠山,用瓶将惠山泉带至开封,未免有瓶盎气。用细砂过滤,犹如新汲。”另有“炭洗法”,见明代高濂著《遵生八笺》:“用大瓮收黄梅雨水、雪水,下置十数枚鹅卵石。将三四寸栗炭烧红投入水中,不生跳虫。”三是“水洗法”,是清代茶痴乾隆皇帝发明的。因他出巡时必以专车载北京玉泉水随行,日久水色味有变,“以大器储(玉泉)水,刻分寸,入他水搅之。搅定,则污浊皆沉淀于下,而上面之水清澈矣。盖他水质重则下沉,玉泉体轻故上浮。”(清徐珂著《清稗类钞》)

2. 古人辨水说

饮茶,原为解渴生津的小事。茶圣陆羽化俗为雅,著《茶经》并创煎茶法,从而使得品茶乐茶成为风雅之举。唐代茶人张又新在《煎茶水记》中记载陆羽辨水本领,已近乎神化。据说唐代宗年间,前御使大夫李季卿赴浙江湖州任刺史,途经扬州,遇见陆羽。李季卿久仰陆羽大名,与他一见如故,就邀请陆羽同行。抵达镇江附近的扬子驿,即将用餐之前,李季卿说:“陆君善茶,天下闻名;况且人说扬子南零之水殊绝。今天二妙千载一遇,怎么可以错过呢?”于是他命令一名可靠的军士,执瓶操舟去南零取水。陆羽则准备好了茶器等待。不久军士取水归来,陆羽用勺扬起铜瓶中的水说道:“这倒确实是扬子江的水,不过不是南零处的,好像是靠近岸边的水。”(注:南零水系在扬子江心的一处泉眼,需在子、午两个时辰,用长绳吊住铜瓶深入江水以下汲取。)军士分辩说:“我操舟江中、



南零汲水，见者数以百计，难道会是虚假的吗？”陆羽并不答言，接着命人将水倒入盆中。倒至一半，陆羽示意停止，又用勺扬起铜瓶中的水说：“自此处才是南零的泉水。”军士大惊失色伏地认罪道：“我从南零取水后回岸之际，因风大船摇令瓶中水晃出了一半。我怕水太少，就取岸边水加满。不料陆处士品鉴如神，我再也不敢隐瞒了。”李季卿与在座的宾客、仆从等数十人无不叹服。李季卿接着命人记录下陆羽对各处之水的优劣评定：

“庐山康王谷水帘水，第一；

“无锡县惠山寺石泉水，第二；

“蕲州兰溪石下水，第三；

“峡州扇子山下，有石突然，泄水独清冷，状如龟形，俗云虾蟆口水，第四；

“苏州虎丘寺石泉水，第五；

“庐山招贤寺下方桥潭水，第六；

“扬子江南零水，第七；

“洪州西山西东瀑布水，第八；

“唐州柏严县淮水源，第九；

“庐州龙池山岭水，第十；

“丹阳县观音寺水，第十一；

“扬州大明寺水，第十二；

“汉江金州上游中零水，第十三；

“归州玉虚洞下香溪水，第十四；

“商州武关西洛水，第十五；

“吴淞江水，第十六；

“天台山西南峰千丈瀑布水，第十七；

“郴州圆泉水，第十八；

“桐庐严陵滩水,第十九;

“雪水第二十。”

此书还记录了刘伯刍对水的评鉴排序,“较水之与茶宜者凡七等:

“扬子江南零水,第一;

“无锡山泉水,第二;

“苏州虎丘寺泉水,第三;

“丹阳县观音寺水,第四;

“扬州大明寺水,第五;

“吴淞江水,第六;

“淮水最下,第七。”

张又新经过实地比较,同意刘氏说法。仅从上两例中可见,不同的人辨水,所排定的次序是有异的。以后各种文献中,对水的评价又有不一,于是出现了众多的“天下第一泉”的题名。明代著名地理学家徐霞客周游全国,认为位于云南安宁县城以北的螳螂川畔之碧玉泉是温泉中的第一;同代诗人杨之庵与之看法相同,在碧玉泉畔题写“天下第一汤”五个大字,并在温泉诗中写道:可以沏茶,可以烹饪。清乾隆皇帝一人封了两个“天下第一泉”,即北京的玉泉和济南的趵突泉,并亲为北京玉泉撰写、题书了《御制天下第一泉记》一篇,刻碑立石。清人邢江则把四川玉液泉(位于峨眉山金顶之下)誉为“天下第一泉”。至于各地名山大川,被文人雅士封题为“天下第一泉”的还有很多,像杭州孤山下的六一亭上,就挂有“天下第一泉”匾额。综观众多的“天下第一泉”,均与地质、植被有关,一般蓄水地面均有良好的植被,雨水经植被渗入地下,经砂岩或石灰岩之裂隙渗漏过滤,最后汇成泉水喷流而出。



古人对水质的评定、比较及排名,当然存在很大的局限性。不过现在来看,仍具有一定的参考价值,也从一个侧面反映出历代茶人对茶艺精进的追求。

现简单介绍一些古人测试水质的方法。虽然远不如现代科学检测仪器精确,但是对习茶爱好者而言,更具有实用意义——毕竟在日常生活中,我们不可能随时具备专门的水质检测仪器。即使不泡茶,也应该尽量选择好水饮用。有时还有意外惊喜——在郊游时偶遇一泓冷泉,或是野营途中需要寻找饮用水源时,参照古法初测水质,一定会让同伴们刮目相看呢!

3. 古人试水法

《六合县志》卷十二引《茗茷》一书,末附泰西熊三拔试水法,无论江河井泉雨雪之水,均可用五种方法辨水高下。“第一煮试,取清水置净器煮熟,倾入白瓷器中,候澄清,下有沙土者,此水质恶也,水之良者无滓,又水之良者以煮物则易熟;第二日试,清水置白瓷器中,向日下令日光正射水,视日光中若有尘埃氤氲如游气者,此水质恶也,水之良者,其澄澈底;第三味试,水无形也,无形无味,无味者真水,凡味皆从外合之,故试水以淡为主,味甘者次之,味恶者为下;第四秤试,多种水欲辨美恶,以一器更酌而秤之,轻者为上;第五丝绵试,又法用纸或绢帛之类,其色莹白者,以水蘸候干,无迹者为上也。”

清乾隆皇帝对水质的好坏,以斗量秤之评定。据《冷庐杂识》载:“(乾隆)巡幸所至,制银斗,命内侍精量泉水。”结果,将北京西山玉泉山泉水定为“天下第一泉”,并撰《御制天下第一泉记》一文,文称:“尝制银斗较之,京师玉泉之水,斗重一两;塞上伊逊之水,亦斗重一两;济南之珍珠泉,斗重一两

二厘；扬子江金山泉，斗重一两三厘；则较之玉泉重二三厘矣。至惠山、虎跑，则各重玉泉四厘；平山重六厘；清凉山、白沙、虎丘及西碧云寺，各重玉泉一分，然则更无轻于玉泉者乎？有！乃雪水也。尝收积素而烹之，较玉泉斗轻三厘。雪水不可恒得，则凡出于山下而有冽者，诚无过京师之玉泉，故定为天下第一泉。”但是，前代明田艺蘅的试水法就完全相反：“源泉水必重，而泉水之佳者尤重”（《煮泉小品》）。因此，以容量轻重衡之，究竟以轻佳还是以重佳，尚难定论。

随着科学技术的发展，古人的这些试水方法固可借鉴，但更应利用现代科技手段，对水质进行检测，全面评价，找出适合开发利用的天然活水来。

现代择水

由于受到自然资源、人力资源、经济条件等多方面的限制，如此讲究地择水烹茶已近乎奢侈——也只有乾隆皇帝才有资格每次都用玉泉水点茶。故现在我们选择泡茶用水，只能给出一个最基本的要求，即必须符合饮用水的卫生标准。在这个基础上，再花一点心思，才是习茶乐趣所在。因为难得，所以珍贵——试想一日邀人饮茶，先花了半天工夫去郊外汲得清泉而归，这份情谊已是无价了。

1. 饮用水标准

根据我国卫生部1985年批准的GB5749—85生活饮用水标准，归纳起来共有四方面指标：

（1）感观性状和一般化学指标。

色度<15度，并不得呈现其他异色，浑浊度<3度，特殊情况<5度，不得有异臭、异味，不得含有肉眼可见物。



pH值为6.5~8.5;总硬度(以碳酸钙计)<450毫克/升;铁<0.3毫克/升;锰<0.1毫克/升;铜<1.0毫克/升;锌<1.0毫克/升;挥发酚类(以苯酚计)<0.002毫克/升;阴离子合成洗涤剂<0.3毫克/升;硫酸盐<250毫克/升;氯化物<250毫克/升;溶解性总固体<1000毫克/升。

(2)毒理学指标。

氟化物<1.0毫克/升;氰化物<0.05毫克/升;砷<0.05毫克/升;硒<0.01毫克/升;汞<0.001毫克/升;镉<0.01毫克/升;铬(6价)<0.05毫克/升;铅<0.05毫克/升;银<0.05毫克/升;硝酸盐(以氮计)<20毫克/升;氯仿*<60微克/升;四氯化碳*<3微克/升;苯并(a)芘*<0.01微克/升;滴滴涕*<1微克/升;六六六<5微克/升(*为试行标准)。

(3)细菌学指标。

细菌总数<100个/升;总大肠杆菌<3个/升;游离余氯在与水接触30分钟后应不低于0.3毫克/升,集中式给水除出厂水应符合上述要求外,管网末梢水不应低于0.05毫克/升。

(4)放射性指标。

总 α 放射性<0.1贝可/升;总 β 放射性<1贝可/升。

2.水质与茶品质

虽然符合饮用水标准者均可用来泡茶,但水质不同会使泡茶品质有异。1984年,有关专家、学者曾采集了不同来源的水样,以炒青茶为材料,分别测定了水的总硬度、pH值、电导率、茶汤光密度值(波长=500纳米)和感观审评,结果见附表。

附表：水质与茶的审评评价

水质 \ 水源		苏州 寒桔泉	黄山 鸣弦泉	杭州 龙井	去离子 水	苏州 自来水	5米 浅井水	126米 深井水	京杭 运河水
理化测定	总硬度	1.75	1.58	9.94	0.71	4.42	14.93	15.56	7.99
	pH值	6.16	7.76	7.93	5.60	7.50	7.51	7.72	8.05
	电导率 (uv)	77	80	84	2.3	91	140	110	105
	茶汤光 密度值	0.127	0.172	0.225	0.102	0.393	0.770	0.735	0.600
感观审评	香气	清纯 香正	香浓	香气郁 馥郁	纯正淡	具酸味 具香	中等	带老气 带熟	浊香
	滋味	醇厚 和顺	鲜爽	醇厚 鲜爽	淡泊	欠纯	略带 苦涩味	浓而 欠纯	味浓厚 苦涩
	汤色	清明 澈亮	黄亮	清而亮 略带黄 绿色	清亮 明亮	黄而亮	清黄 淡浊	黄浊 较深	黄浊

从表中可见,泡茶用水确以泉水为佳,其次为去离子水,但茶的色香味均偏淡;城市自来水因有氯气,使香、味均受影响;井水和河水均属下品,相比之下,以浅井水稍佳。但是,上述结论也不可一概而论,有的井是通山泉的,泡茶亦甚佳。

水有软水和硬水之分,凡水中钙、镁离子<4毫克/升的(4d)为极软水,4~8毫克/升为软水,8~16毫克/升的为中等硬水,16~30毫克/升的为硬水,>30毫克/升的为极硬水。在自然水中,大抵只有未受污染的雨水和雪水称得上是软水,一般均为硬水。而硬水中因含碳酸氢钙、碳酸氢镁而引起的硬水,经煮沸后,便生成不溶性的沉淀即水垢,使硬水变为软水,因此这种水称为暂时性硬水;另一种是含钙、镁、硫酸盐和氯化物的,经煮沸仍溶于水,则为永久硬水,不可用于泡茶——因为不同的矿物质离子,对茶的汤色和滋味有很大的影响。据研究,低价铁(0.1ppm)会使茶汤发暗,滋味变淡,高价铁则影响更大;铝、钙、锰均会使滋味发苦;钙、铅会使味涩;铅会使



味酸；镁、铅会使味淡。

水的pH值对茶汤色泽有较大影响，一般名茶用pH值为7.1的蒸馏水冲泡，茶汤pH值大体在6.0~6.3之间，炒青绿茶pH值在5.6~6.1之间。若泡茶用水pH值偏酸或偏碱，即影响茶汤pH值。绿茶茶汤，当pH值>7呈橙红色，>9呈暗红色，>11呈暗褐色。红茶茶汤，当pH值为4.5~4.9，汤色明亮，>5则汤色较暗，>7则汤色暗褐，而<4.2则汤色浅薄。由此可见，泡茶用水以中性及偏酸性的较好。

3. 泡茶用水预处理

以上两节说明了现代人择水比古人更讲究科学性，从水质与泡茶品质的关系中可以找出泡茶用水预处理的对策。

(1) 城市自来水。

自来水厂供应的自来水均已达到生活用水的国家标准，由于标准中有一条，即游离余氯与水接触30分钟后应不低于0.3毫克/升，因此，自来水普遍有股漂白粉的氯气气味，直接泡茶，使香味逊色。为此，可采用：①水缸养水。将自来水放入陶瓷缸内，放置一昼夜，让氯气挥发殆尽，再煮水泡茶。②自来水龙头出口处接上离子交换净水器，使自来水通过树脂层，将氯气及钙、镁等矿物质离子除去，成为去离子水，然后用于泡茶。特别是北方，自来水的水源为地下水，pH值均超过7，去离子后，也能使pH值<7。

(2) 天然泉水、地表水、地下水。

各地散有各种泉水、江河湖水、井水等天然水源，只要是无污染的活水，均可用于泡茶。先置容器中一昼夜，让水中悬浮的固体物沉淀，上部清水就可用于泡茶，如用活性碳芯的净水器过滤则更好。若有条件，亦可用离子交换净水器，除去水中钙、镁离子，使硬水变为软水。

(3) 各类加工瓶装水。

现今市售大量经加工后的瓶装饮用水,因其制作过程中已经过消毒、软化等处理,故可择其质优者直接煮水泡茶。

煮 水

煮水貌似简单,实为极讲究之事。古代饮茶用的是饼茶和团茶,虽用煮饮方法,但煮茶也得先煮水,故对候水、汤辨均留下不少脍炙人口的传说,不能一一列举。到了明代,炒青散茶的出现,煮茶渐渐被点茶(冲泡)所代替,在明代屠隆撰的《茶说》中就有“杭俗烹茶,用细茗置茶瓯,以沸汤点之,名为撮泡”的记载。要煮好泡茶用水,须在煮水过程中不致染上异味,并掌握火候,分辨水沸程度。

1. 煮水燃料及容器

煮水燃料有柴、煤、炭、煤气、酒精、电等多种,除电无异味外,其余燃料燃烧时多少有气味产生,为使煮好的水不带有异味,应注意:①烧水的场所应通风透气,不使异味聚积;②柴、煤等灶,均应装置烟囱,使烟气及时排出,用普通煤炉,屋内应装排气扇;③不用沾染油、腥等异味的燃料;④应使柴、煤、炭燃着有火焰后,再搁水烧煮;⑤水壶盖应密封。在条件许可的情况下,品茗用水最好以煤气、酒精、电等为热源,既清洁卫生又简单方便,达到急火快煮的要求。

烧水容器古代用镬,现在边远山区农村也仍沿用,但必须用专用的或洗刷干净的饭镬,否则会使水沾染油腻,影响茶味。现在一般都用烧水壶,即古书上称为“铫”或“茶瓶”者。论其质量以瓦壶为最佳。品用潮州功夫茶的“四宝”茶具之一——玉书碨,即为烧水陶壶,小巧玲珑,烧一壶水正好冲一



道茶,故每次均可准确掌握水沸程度,保证最佳泡茶质量。港台地区茶艺馆林立,且又多以品乌龙茶为主,为增添品茶情趣,煮水用小型石英壶,其壁透明如玻璃,易分辨煮水程度,不易碎,可耐高温,下配酒精炉或电炉,让茶客自煮自泡,其乐无穷。有的地方仍沿用铜壶,如四川成都的茶馆等。但对人体健康而言,铜壶煮水,会提高水中铜的含量,未必是佳品。多数场合,煮水用金属铝壶或不锈钢壶。

大型茶室或企事业单位,供应开水是用铁制锅炉,常含铁锈水垢,需经常冲洗炉腔,否则所煮之水长时间难以澄清,泡茶时绿茶汤色泛红,红茶汤色发黑,且影响滋味的鲜醇,断不可用以待客或品茶。

2.煮水程度

煮水“老”、“嫩”都会影响到开水的质量,故应严格掌握煮水程度。自古以来,在煮水程度的掌握上积累了不少经验,至今仍可参考沿用。最早,辨别煮水程度的方法是形辨,正如唐陆羽《茶经·五之煮》中指出:“其沸,如鱼目,微有声,为一沸;缘边如涌泉连珠,为二沸;腾波鼓浪,为三沸。已上水老不可食也。”以后,又发展到声辨。明许次纾《茶疏》中云:“水,入铫,便须急煮,候有松声,即去盖,以消息其老嫩,蟹眼之后,水有微涛,是为当时,大涛鼎沸,旋至无声,是为适时,过则汤老而香散,决不堪用。”最全面的辨别方法要属明张源《茶录》中介绍的,原文为:“汤有三大辨十五小辨。一曰形辨,二曰声辨,三曰气辨。形为内辨,声为外辨,气为捷辨。如虾眼、蟹眼、鱼眼、连珠皆为萌汤,直至涌沸如腾波鼓浪,水气全消,方是纯熟。如初声、转声、振声、骤声,皆为萌汤,直至无声,方是纯熟。如气浮一缕、二缕、三四缕,及缕乱不分,氤氲乱绕,皆为萌汤,直至所直冲贯,方是纯熟。”从以上经验可知,水要急火

猛烧,待水煮到纯熟即可,切勿文火慢煮,久沸再用。

为什么开水过“嫩”和过“老”均不佳呢?这与煮水过程中矿物质离子的变化有关。前已介绍,现今生活饮用水大多为暂时硬水,水中的钙、镁离子在煮沸过程中会沉淀,煮水过“嫩”,尚未达到此目的,钙、镁离子在水中会影响茶汤滋味。再者,煮沸也是杀菌消毒过程,可保饮水卫生。久沸的水,碳酸盐分解时溶解在水中的二氧化碳气体散失殆尽,会减弱茶汤的鲜爽度。另外,水中含有的微量硝酸盐在高温下会被还原成亚硝酸盐,水经长时间煮沸,水分不断蒸发,亚硝酸盐浓度不断提高,不利于人体健康,故隔夜开水不宜次日复烧饮用。若举行大型茶会,为防开水一时来不及供应,需提前煮水。为了保持温度,可先未等水煮纯熟就灌入保温瓶,用时稍煮加温即可饮用。

中国产茶历史悠久,茶区辽阔,茶类品种繁多,堪称世界之最。俗话说:“学到老,茶叶名目认不了。”特别是近年来,随着市场经济的发展,名优新产品不断涌现,更是令人眼花缭乱。作为一名茶艺爱好者,可根据自己的喜爱、口味择茶,如作为经营型的茶艺馆,为适合不同年龄、层次、地区、民族的需要,应贮备具有各种特色的茶叶,供客人们选择饮用。

茶叶分类的标准很多:按原料采摘季节分为春茶、夏茶、秋茶与冬茶;按成品茶的聚合状态分为散茶、砖茶、末茶等;按成品干茶形状,可分为扁形茶、针形茶、片形茶、圆形茶、雀舌形茶等;按茶树生长的自然生态环境分为高山茶、平地茶、有机茶等;按加工程度分为初加工茶、精加工茶、再加工茶及深加工茶等。

茶的类型

茶树鲜叶经过加工后制成各种成品茶叶。

根据初加工时茶树鲜叶是否经过酶性氧化以及酶性氧化的程度为标准,成品茶叶可分为六大类:非酶性氧化的绿茶、黄茶、黑茶和经酶

性氧化的红茶、乌龙茶和白茶。

1. 绿茶类

品质特征：清汤绿叶，香高味醇。

基本工艺：鲜叶—杀青—揉捻—干燥

茶树鲜叶在加工时，不经过发酵工序，杀青后揉捻干燥，茶叶中脱镁叶绿素（呈黑色）较少，成品干茶呈绿色，故称绿茶。

根据杀青方法可将绿茶分为蒸青与炒青两种。蒸青是指利用高温蒸气将鲜叶进行杀青后制茶；炒青是指以锅炒（或滚筒）杀青后制茶。大多数名优绿茶属于炒青。

根据干燥方法可将绿茶分为：晒青、烘青、炒青以及半烘炒几种。晒青是指直接利用阳光进行干燥的绿茶。烘青是指利用烘干方式进行干燥的绿茶，常作为花茶的原料，故俗称“茶坯”、“素茶”。部分名优绿茶也采用烘青制法。炒青是指利用锅炒（或瓶式炒干机）干燥的绿茶。由于炒制时手法变换，令茶叶在干燥过程中形成了不同的形状：如长炒青（如眉茶）、圆炒青（如珠茶）与扁炒青（如龙井茶）等。半烘炒是指采用烘、炒结合的方法制作的绿茶，烘制为保持芽叶完整，炒制为了提高香气，亦是名优绿茶常用的制作方法。

绿茶是人类制茶史上最早出现的加工茶。中国是世界绿茶的主产国。

2. 黄茶类

品质特征：黄汤黄叶、香气清纯、味甘醇爽口。

基本工艺：鲜叶—杀青—（揉捻）—焖黄（或在揉捻前，或在初干后）—干燥

黄茶的特点是在鲜叶加工时，有一个焖黄过程。在湿热闷蒸作用下，使叶绿素破坏而产生褐变，令成品茶叶呈黄或黄绿色。焖黄工序还使茶味中游离氨基酸及挥发性醛类物质



增加,使得滋味格外甜醇,香气浓郁,汤色呈杏黄或淡黄。黄茶制造工艺中,揉捻并非必不可少的工序,如君山银针、蒙顶黄芽就不经揉捻。黄茶名品有蒙顶黄芽、君山银针、鹿苑毛尖、莫干黄芽、平阳黄汤与广东大叶青等。

3.黑茶类

品质特征:色泽黑褐油润,汤色橙黄或橙红。香气纯正、滋味醇和。

基本工艺:鲜叶—杀青—揉捻—渥堆(也可在初干后)—干燥

黑茶的特点在于加工时的渥堆工序。鲜叶杀青及揉捻及初步干燥后,经过渥堆工序,通过氧化作用令茶叶色泽变得油黑或深褐。渥堆时间长短视不同季节与花色品种而定——如湖南黑茶在春季渥堆12~18小时,夏秋季为8~12小时;四川生产南路边茶渥堆需要5~6天。然后进行干燥。

黑茶多作为紧压茶原料,加工成各种砖茶。砖茶耐长久贮藏、便于远途运输,主要供应边区少数民族聚居地。

紧压茶以煮饮为主,多数加奶制品及各种佐料。在缺少蔬菜水果、以肉类奶类为主食的地区,茶叶是人们日常补充维生素的重要来源,成为不可或缺的生活必需品。

4.白茶类

品质特征:叶面满披白毫,绿叶红筋。

基本工艺:鲜叶—萎凋—自然干燥或烘焙

白茶有二:一是用白茶树鲜叶为原料,采用绿茶制法,因芽叶天然呈白色而得名,当属于绿茶类;二是以普通茶树鲜叶为原料,采用自然萎凋(使轻微发酵)、不揉不炒、自然干燥或文火微焙方法制成的茶叶,其中白毫银针的品质特征为芽叶完整,密披白毫,色泽很绿,滋味甘醇,汤色浅淡。这才是

真正意义上的白茶类。名品有白毫银针、白牡丹、贡眉(寿眉)等。

5. 乌龙茶(青茶)类

品质特征:绿叶红边(或红点),香气馥郁,滋味醇厚回甘、滑润爽口。

基本工艺:鲜叶—晒青—晾青—摇青—杀青—揉捻—干燥

乌龙茶亦称青茶,属半发酵茶类。始产于明末清初,现盛产于我国福建、台湾及广东东部。制作时,对鲜叶发酵程度进行巧妙控制,令其兼有绿茶之清芬与红茶之浓醇。乌龙茶芽叶粗壮,汤色金黄明亮,具有天然花香,味醇回甘持久,叶底肥厚、绿镶红边(或红点)。

福建是乌龙茶的发源地,以武夷岩茶、安溪铁观音著称。武夷岩茶产于闽北武夷山区,按其原料采自不同品种茶树命名,号称水仙、肉桂等,另有武夷名枞,著名的有“大红袍”、“铁罗汉”、“白鸡冠”及“水金龟”。安溪铁观音产于闽南安溪县,由铁观音品种茶树鲜叶加工而成,是乌龙茶中极品。广东所产乌龙茶用凤凰品种茶树鲜叶为原料制成。根据鲜叶原料的来源,成品茶分为“凤凰水仙”、“凤凰单枞”(如蜜兰香、芝兰香等)、“凤凰浪菜”三个系列。台湾产乌龙茶除包种(如冻顶乌龙)外,另有白毫乌龙,为台湾首创并独有,被国际茶界誉为“东方美人”。其干茶外形枝叶连理、白毫显露;白、黄、褐红三色相间犹如花朵;冲泡后具独特的蜜糖香或熟果香,汤色呈琥珀色,滋味圆柔醇厚。

6. 红茶类

品质特征:红汤红叶,香高甜、味鲜浓。

基本工艺:鲜叶—萎凋—揉捻(或揉切)—发酵—干燥



红茶是国际茶叶市场的主力军,占世界茶叶产销总量的90%以上。用大叶种制成的红碎茶因其茶多酚含量较高,清饮时略感苦涩,特别适合添加奶类及佐料调饮。

世界三大产茶国——印度、中国和斯里兰卡均出产优质红茶。中国的“祁门红茶”、印度的“阿萨姆红茶”、“大吉岭红茶”以及斯里兰卡的“锡兰乌沃茶”号称“世界四大名茶”。英国下午茶文化的广泛流传,使得红茶成为全球饮用最广泛的茶类。

依据所采用的茶叶原料的不同部位及大小,红茶可分为叶茶、碎茶、片茶及末茶四大类。我国所产优质红茶多为条索状高级红茶,因加工精美称功夫红茶,名者如安徽“祁红”、福建“正山小种”、云南“滇红”、广东英德红茶。海南红茶以及台湾红茶等,都是汤色红亮、香高味醇的佳品。

茶类不同,品质特征各异,质量好坏的标准也不一样,故首先要了解各类茶的品质特征。即使同一类茶,因鲜叶原料的大小和品种差异,炒制温度与手法的不同,也有各种的色香味形。

值得一提的是,人们耳熟能详的花茶,并非是一种单独的茶类,而属于再加工茶。基本工艺是将精制过的绿茶、红茶及乌龙茶等茶坯,根据茶坯香型,拼配以合适香型的鲜花加以窰制。多用花名及茶坯来命名,如茉莉花茶(属绿茶类)、玫瑰花茶(属红茶类)及桂花乌龙(属乌龙茶类)等等。因此,花茶与前述六大茶类不属于同一归类层次。

1. 茶的色泽类型

茶的色泽分为干茶色泽、茶汤色泽和叶底(冲泡后的茶渣)色泽。

(1) 干茶色泽类型。

① 绿茶类。

银白隐翠型：又称银绿型。从多茸毛品种茶树上采收的细嫩原料（指芽尖到一芽二叶初展，下同）制作的成品茶，叶色翠绿，外表披满白毫，如保靖岚针、巴山银芽、凌云白毫、乐昌白毛尖、高桥银峰、洞庭碧螺春、敬亭绿雪、望府银毫、双龙银针等。

翠绿型：又称嫩绿型。早春或高山采收的细嫩原料，只炒不揉或轻揉，有的花色在干燥时要将外表白毫摩擦脱落，干茶色泽绿中微带黄，如西湖龙井、顾渚紫笋、安化松针、古丈毛尖、信阳毛尖、六安瓜片、江山绿牡丹等。

深绿型：又称青绿、苍绿、菜绿型。细嫩采原料，品种叶色较深或炒制中揉捻较充分，干茶色泽青绿不带黄，如天目青顶、望海茶、婺源茗眉、青城雪芽、滇青、南京雨花茶、太平猴魁、古劳茶、高绿茶等。

墨绿型：嫩采制作的名茶，如涌溪火青；以及适中采原料（指一芽二三叶及相应对夹叶，下同）制成的炒青、烘青以及精制成的眉茶、珠茶、雨茶等。

黄绿型：适中采制作的名茶，如舒城小兰花；或原料以一芽三叶和相应的对夹叶为主，制作正常的中、下档烘青、炒青。

金黄隐翠型：俗称象牙色。单芽或一芽一叶为原料，如黄山毛峰等。

黑褐型：粗老采大叶种原料（一芽三四叶，且对夹叶占较大比例，下同）制成晒青，精制成半成品后，经过湿热渥堆，促进茶叶中多酚类物质转化，形成黑褐的色泽，如普洱茶等。

②黄茶类。

嫩黄型：细嫩采原料，制造中有焖黄工序，干茶嫩黄或浅黄，茸毛满布，如蒙顶黄芽、莫干黄芽、建德苞茶、平阳黄汤等。



金黄型:细嫩采原料,芽头肥壮,芽色金黄,芽毫闪光,如君山银针(有“金镶玉”之美称)、沔山毛尖(俗称“寸金茶”)、远安鹿苑、北港毛尖等。

黄褐型:适中采或粗老采原料,焖堆过程时间较长,内含物部分聚合变化,成不溶性物质留在叶底使之成黄褐色,如黄大茶等。

③黑茶类。

黑褐型:粗老采原料,有渥堆发酵(微生物作用)工序,在湿热作用下,使可溶性小分子聚合成不溶性大分子,聚合量较黄大茶多,干茶呈黑褐色,如黑毛茶、湘尖茶、六堡茶等。

④红茶类。

乌黑型:适中采原料,制成的高级功夫红茶(即高级条红茶)和传统法制的中、上档红碎茶,干茶色泽乌黑有光泽。

棕红型:适中采原料,如用转子机或C.T.C制成的红碎茶。

黑褐型:中、下档红茶及米砖(红茶末制成的砖茶)。

⑤乌龙茶类。

橙红型:细嫩采原料,芽叶多茸毛,发酵较重,偏红茶型,如白毫乌龙等。

砂绿型:又叫鳝鱼色。粗老采原料,火功足,干茶色泽砂绿并光润,俗称“砂绿润”,如铁观音、乌龙等典型色泽。

青褐型:粗老采原料,叶张厚实,干茶色泽褐中泛青,如水仙、武夷岩茶等。

灰绿型:粗老采原料,轻发酵,偏绿茶色泽,如翠玉乌龙等。

⑥白茶类。

银白型:单芽或一芽一叶原料,多毫品种,保毫制法,如白毫银针等。

灰绿型:细嫩采原料,毫心银白,叶面灰绿,如白牡丹等。

灰绿带黄型:适中采原料,外形芽心较小,色泽灰绿稍黄,如贡眉,其中品质较差的称寿眉。

(2)汤色色泽类型。

①绿茶类。

浅绿型:原料细嫩,轻揉捻,制造及时,大部分名绿茶类属此类型,如太平猴魁、庐山云雾、高桥银峰、惠明茶、望海茶、望府银毫以及各种毛尖、毛峰。

杏绿型:又称嫩绿型。原料细嫩,鲜叶黄绿色,炒制得法,如西湖龙井、六安瓜片、天山烘绿等。

绿亮型:包括绿明、清亮、清明。原料细嫩,揉捻适中,如古丈毛尖、安化松针、信阳毛尖等。

黄绿型:适中采原料,炒制成的大众化绿茶的典型汤色,如烘青、眉茶、珠茶等。

橙黄型:绿茶原料制成的紧压茶,如沱茶等。

②黄茶类。

杏黄型:或称淡杏黄色。鲜叶为单芽或一芽一叶初展炒制而成的高级黄茶的典型汤色,如蒙顶黄芽、莫干黄芽、君山银针、建德苞茶等。

橙黄型:细嫩采或适中采原料制成的黄茶汤色,如广东大叶青、沔山毛尖、黄大茶、平阳黄汤等。

③黑茶类。

橙黄型:湿坯渥堆做色蒸压的黑茶,如茯砖。

橙红型:湿坯渥堆做色蒸压的黑茶,如花砖、康砖。

深红型:干坯沤堆做色或成茶堆积做色的蒸压或炒压茶,如方包茶、六堡茶。

④红茶类。



红亮型:适中采原料制成的功夫红茶的汤色。

红艳型:原料较嫩的功夫红茶或用快速揉切制成的高档红碎茶的最优汤色。

深红型:原料较老制成的低档红碎茶、功夫茶及红砖茶。

⑤乌龙茶类。

金黄型:俗称茶油色,如铁观音、黄金桂、闽南青茶、广东青茶等。

橙黄型:如闽北青茶、武夷岩茶等。

橙红型:火工饱足的乌龙茶及重发酵乌龙,如白毫乌龙等。

橙绿型:轻发酵乌龙茶,如翠玉乌龙等。

⑥白茶类。

微黄型:高档白茶的典型汤色,如白毫银针、白牡丹等。

黄亮型:一芽二三叶制成的贡眉,品质不如前者。

黄褐型:贡眉中品质较差的寿眉即属此型。

(3)叶底色泽类型。

①绿茶类。

嫩黄型:细嫩采原料制成的部分名绿茶,如黄山毛峰、洞庭碧螺春、涌溪火青等。

嫩绿型:即翠绿型。细嫩采原料制成的名绿茶多属此型,如西湖龙井、六安内山瓜片、正天山绿茶、太平猴魁、蒙顶甘露、南京雨花茶、高桥银峰、庐山云雾以及各种毛尖、毛峰。

鲜绿型:蒸青绿茶的特有色泽,如恩施玉露以及高级煎茶。

绿亮型:包括绿明型,如浙江旗枪、休宁松萝以及高级烘青。

黄绿型:适中采原料制成的舒城兰花以及大众绿茶。

②黄茶类。

嫩黄型：高级黄茶的典型叶底色泽，如君山银针、蒙顶黄芽、莫干黄芽等。

黄褐型：包括黄暗型，如黄大茶。

③黑茶类。

棕褐型：如康砖、金尖。

黑褐型：包括暗褐色，加工中进行渥堆或陈醇化，如黑砖、茯砖、六堡茶。

④红茶类。

红亮型：优良功夫红茶的典型叶底色泽。

红艳型：是红碎茶最优的叶底颜色。

⑤乌龙茶类。

绿叶红点型：为轻发酵程度之乌龙茶叶底，如安溪的观音皇、台湾的文山包种等。

绿叶红镶边型：为乌龙茶的典型叶底色泽，如武夷水仙、安溪铁观音、闽北乌龙、闽南青茶、凤凰水仙、广东色种等。

黄亮叶镶红边型：部分乌龙茶属此，如黄金桂、浪菜、闽北水仙等。

橙红型：发酵程度重而原料细嫩，如白毫乌龙等。

⑥白茶类。

银白型：用多茸毛品种芽头制成的白茶，芽周披满银白色茸毛，如白毫银针等。

灰绿型：用多毛或中毛品种芽叶制成的白茶，叶面灰绿色，而叶背披茸毛，有“青天白地”之称，叶脉带红色，如白牡丹等。

黄绿型：用中毛或少毛品种的适中原料制成的白茶，叶脉、梗带红色，如贡眉、寿眉。

2. 茶的香气类型



因鲜叶品质、加工方法的不同,成品茶的香气类型可分为:

毫香型:凡有白毫的鲜叶,嫩度为单芽或一芽一叶,制作正常,白毫显露的干茶,冲泡时有典型的毫香,如白毫银针以及部分毛尖、毛峰。

清香型:香气清纯、柔和持久,香虽不高但缓缓散发,令人有愉快感。嫩采现制的茶所具有的香气,为名绿茶的典型香气。另外,少数闷堆程度较轻、干燥火工不饱满的黄茶和摇青做青程度偏轻,火工不足的乌龙茶也属此香型。

嫩香型:香高洁细腻,新鲜悦鼻,有的呈现类似熟板栗、熟玉米的香气。鲜叶原料细嫩柔软,制作良好的名优绿茶香气,如峨蕊、泉岗辉白以及部分毛尖、毛峰。

花香型:散发出各种类似鲜花的香气,分为清花香和甜花香两种。清花香有兰花香、梔子花香、珠兰花香、米兰花香、金银花香等;甜花香有玉兰花香、桂花香、玫瑰花香和墨红花香等,铁观音、色种、乌龙、水仙、浪菜、台湾乌龙均属此。各种花茶因窈制用花的不同,各具不同的花香。部分绿茶天然具有兰花香,如舒城兰花、涌溪火青、高档舒绿;祁门红茶则有玫瑰香。

果香型:散发出类似各种水果香气,如毛桃香、蜜桃香、雪梨香、佛手香、橘子香、李子香、香橼香、菠萝香、桂圆香、苹果香等。闽北青茶及部分品种茶属此型,红茶常带苹果香。

甜香型:包括清甜香、甜花香、干果香(枣香、桂圆香)、蜜糖香等。适中采鲜叶制成的功夫红茶有此典型香气。

火香型:包括米糕香、高火香、老火香和锅巴香。鲜叶原料较老、含梗较多,制造中干燥时火工高、足,糖类焦糖化而形成,如黄大茶、武夷岩茶、古劳茶等。

陈醇香型：原料较老，加工中经渥堆陈醇化过程制成的茶，均具有此种香气，如普洱茶及大部分压制茶。

松烟香型：凡在制造过程中干燥工序用松柏或枫球、黄藤等熏烟的茶，如小种红茶、六堡茶、沱山毛尖等。

3. 茶的滋味类型

清鲜型：清香味鲜且爽口。鲜叶原料细嫩，制造及时合理的绿茶和红茶，如洞庭碧螺春、蒙顶甘露、南京雨花茶、都匀毛尖、白琳工夫等，均属此型。

鲜浓型(包括鲜厚型)：味鲜而浓，回味爽口，似吃新鲜水果的感觉。鲜叶嫩度高，叶厚芽壮，制造及时合理而成的茶叶，如黄山毛峰、婺源茗眉等。

鲜醇型(包括鲜爽型)：味鲜而醇，回味鲜甜爽口。鲜叶较嫩，新鲜，制造及时，揉捻较轻者，如太平猴魁、顾渚紫笋、白牡丹以及高级烘青，还有揉捻正常的高级祁红、宜红。

鲜淡型：叶鲜甜舒服，较淡。鲜叶嫩而新鲜，因原料内含物含量和加工工艺所致，如君山银针、蒙顶黄芽等。

浓烈型：有清香或熟板栗香，味浓而不苦，富收敛性而不涩，回味长而爽口、有甜感。凡芽肥壮、叶肥厚，嫩度较好的一芽二三叶，内含物丰富，制茶合理的均属此型，如屯绿、婺绿等。

浓强型：味浓厚粘滞舌头，刺激性大有紧口感。鲜叶适中采，内含物丰富的良种或大叶种，萎凋程度偏轻，揉切充分，发酵偏轻的红碎茶属此型。

浓厚(爽)型：有较强的刺激性和收敛性，回味甘爽。细嫩采原料，叶片厚实，制造合理，如凌云白毫、南安石亭绿、舒绿、遂绿、滇红、武夷岩茶等。

浓醇型：收敛性和刺激性较强，回味甜或甘爽。鲜叶嫩度



好,制造得法,如优良的功夫红茶、毛尖、毛峰以及部分乌龙。

甜醇型:包括醇甜、甜和、甜爽几种。鲜甜厚之感,原料细嫩而新鲜,制造讲究,如安化松针、恩施玉露、白毫银针、小叶种功夫红茶。

醇爽型:不浓不淡,不苦不涩,回味爽口。鲜叶嫩度好,加工及时、合理者,如蒙顶黄芽、霍山黄芽、莫干黄芽以及一般中、上级功夫红茶。

醇厚型:味尚浓,带刺激性,回味略甜或爽,鲜叶内质好,加工正常的绿茶、红茶和乌龙茶均有此味型,如涌溪火青、高桥银峰、古丈毛尖、庐山云雾、水仙、乌龙、色种、铁观音、祁红、川红以及部分闽红。

醇和型:味欠浓鲜,但不苦涩有厚感,回味平和较弱,如中级功夫红茶、天尖(包括贡尖、生尖)、六堡茶。

平和型:清淡正常,不苦涩有甜感。粗老采原料,芽叶一半以上老化,制茶正常的低档红茶、绿茶、乌龙茶以及中下档黄茶、中档黑茶。

陈醇型:陈味带甜。制造中经渥堆陈醇化,如普洱茶、六堡茶。

4. 茶的形状类型

茶的形状类型可分为干茶形状和叶底形状。

(1) 干茶形状类型。

针型:茶条紧圆挺直,两头尖似针状,如白毫银针、安化松针、南京雨花茶、恩施玉露、保靖岚针、君山银针、蒙顶石花等。

雀舌型:茶条紧扁圆挺直,芽尖与第一叶尖等长,顶部似雀嘴微开,如顾渚紫笋、敬亭绿雪、黄山特级毛峰等。

尖条型:干茶两叶抱芽扁展,不弯、不翘、不散开,两端略

尖,如太平猴魁、贡尖、魁尖等。

花朵型:芽叶相连似花朵,基部如花蒂,芽叶端部稍散开,如白牡丹、舒城小兰花、江山绿牡丹、汾山毛尖等。

片型:叶缘略向叶背翻卷,形似瓜子,如六安瓜片等。

扁型:包括扁条型和扁片型,如龙井、旗枪、大方、湄江翠片、天湖凤片、仙人掌茶、千岛玉叶等。高级龙井扁平光滑挺直尖削,芽长于叶,形似“碗钉”,即两头尖、中间为韭菜扁形。

卷曲型:条索紧细卷曲,白毫显露,如洞庭碧螺春、高桥银峰、都匀毛尖、蒙顶甘露、湘波绿、南岳云雾等。

圆珠型:包括腰圆形、拳圆形、盘花形。颗粒细紧滚圆,形似珍珠的有珠茶;腰圆形的有涌溪火青;茶条卷曲紧结如盘花的有泉岗辉白、临海盘毫;拳形的有切口的贡熙。

环钩型:条索细紧弯曲呈环状或钩状,如鹿苑毛尖、歙县银钩、桂东玲珑茶、广济寺毛尖、九曲红梅等。

条型:茶条的长度比宽度大好几倍,有的外表浑圆,有的外表有棱角、毛糙,但均紧结有苗锋,如绿茶中的炒青、烘青、晒青、特珍、珍眉、特针、雨茶;红茶中的功夫红茶、小种红茶;红碎茶中的花橙黄白毫、橙黄白毫、白毫等;黑茶中的黑毛茶、天尖、贡尖、生尖、六堡茶;乌龙茶中的水仙;名绿茶中的韶山韶峰、休宁松萝、庐山云雾、青茶莲心以及各种毛尖、毛峰。

螺钉型:茶条顶端扭成圆块状或芽菜状,枝叶基部翘起如螺钉状。顶端扭成圆块状的,如闽南青茶、铁观音、乌龙、色种等;顶端扭成芽菜状的,如闽北青茶、武夷岩茶等。

颗粒型:紧卷成颗,略具棱角,如绿碎茶、红碎茶中的花碎橙黄白毫、碎橙黄白毫、碎白毫等。

碎片型:屑片皱褶隆起,形似木耳,质地稍轻,如红碎茶中的碎橙黄白毫片、白毫片、橙黄片等。屑片皱褶少而平,形



似纸屑,如秀眉、三角片。

粉末型:体形小于34孔/英寸的末茶,均属此类。

束型:在制造过程后期,将一定数量的芽梢用丝线(或棉线)捆扎成不同形状,最后烘干定型。有束成菊花形的,如墨菊、绿牡丹;有扎成毛笔头状的,如龙须茶。

团块型:毛茶精制后经过蒸炒压造成团块的形状。有薄型长方形的黑砖、花砖、茯砖、老青砖、米砖等;有筑造成枕形的金尖和砖形的康砖、紧茶;方形的普洱茶和碗臼形的沱茶;圆形的七子饼茶;方包形的方包茶;圆柱形的六堡茶。

(2)叶底形状类型。

叶底即冲泡后的茶渣。从茶渣的老嫩、整碎、色泽、匀净等方面可以判断出原料品质和加工中的问题。同时,在名优茶冲泡中,常欣赏冲泡过程中的茶芽舒展情况和叶底形状、色泽。

芽型:由单芽组成的叶底,如君山银针、白毫银针、蒙顶石花等。

雀舌型:一芽一叶初展的原料炒制后,芽叶基部相连,端部如雀嘴张开,如黄山毛峰、莫干黄芽、敬亭绿雪等。

花朵型:叶底芽叶完整,自然展开似花朵,如涌溪火青、太平猴魁、白牡丹、江山绿牡丹、龙井、旗枪、舒城小兰花、各种毛尖、毛峰、泉岗辉白等。

整叶型:由芽或单叶组成,如六安瓜片、炒青、烘青、红毛茶等。

半叶型:经精制加工切碎,叶片断碎多呈半叶状,如功夫红茶、眉茶、雨茶等。

碎叶型:经过揉切等破碎工艺,如红碎茶的碎片型茶、绿碎茶等。

末型:干茶体形小于34孔/英寸的茶末。

茶的选购

当我们走进一家专业茶叶商店时,各种古朴典雅的茶名,绚丽多彩的包装,富有特色的口味,往往令人眼花缭乱、目不暇接,一时间会难以选择。因此,这里介绍一些选购茶叶的一般原则与方法,供大家参考。

1. 选购的原则

选购茶叶时,一般可依用途、季节、地区及民族习惯等进行有目的的选择。

(1)按用途选择。

自饮:作为一般居家自己饮用,可讲究实在,宜选用价廉物美、适合家人口味的品种,重内质而不重外形,重茶质而不重包装。家庭成员因年龄、身体状况、口味上的差异,对茶的偏爱不一,可选购两三种茶作为日常饮用。

待客:客来敬茶是中国人的传统习惯,奉清茶一杯,深表主人对客人的敬意,故主人乐意以好茶待客。对茶叶既要重内质又要重外形,而包装可不讲究(购回后均自行置茶罐中贮存)。为适合来客的不同口味,一般宜购置红、绿、乌龙及花茶几种,大体可满足南北各方的客人所需。

礼品茶:中国人虽一贯认为礼轻情意重,但作为礼品的茶叶,除去根据对方的口味选择外,还应辅以精致美观的包装,不仅表示高档,而且也间接表明对他人的尊重。一般宜选购较名贵的茶叶,若有地方名种,即使不昂贵,也具有特别的意义,作为土产馈赠他人也有古风。

(2)依季节选择。



茶树是一种常绿木本植物,一年之中可多次发芽、多次采摘。通常按季节分可称为春茶、夏茶、秋茶、冬茶(只产于海南、广东、云南、台湾等地),采摘季节不同,制成茶叶后的品质特点也不同。绿茶、黄茶、白茶均以春茶为贵,秋茶次之,夏茶因味带苦涩而最差;红茶恰好相反,春季气温低,嫩叶茶多酚含量较少,加上发酵困难,品质反不如夏茶;台湾乌龙茶以春冬茶为佳,秋茶次之,夏茶及六月白较差;花茶的茶坯以春茶为佳,但窈制的香花,如茉莉花以伏花(7~8月)最香,故新花茶要在9月方能上市。所以,选购的茶类不同,应在不同季节候其新茶上市时购买,以保证茶的品质。

另一层意思是在不同的季节宜饮用不同的茶类。春季正是许多名优绿茶、黄茶、白茶上市的季节,又值万象更新之际,以佳茗一盏尝春水,实为人生一大乐事。夏季天气炎热,人们喜欢喝凉茶或冰茶,此时可用大茶壶或陶钵泡大宗红、绿茶(红茶久置汤色变化小,绿茶会从黄绿变成橙褐),冷却后加冰饮用,一则可补充人体大量水分,二则有解暑降温之功效。秋高气爽之时,新花茶上市,此时蟹肥菊黄,边享用美味佳肴边啜饮花茶,十分相宜。在寒冷的冬季,人体需水量少,此时宜选乌龙茶,以小壶冲沏,雾气氤氲,小杯亦用沸水烫过,注茶后持杯品饮,香气袭人,茶汤温暖,细细啜饮,但觉一股暖流传遍全身,将寒意涤荡殆尽。

(3)以地区习惯而定。

我国地域辽阔,民俗民风十里不同,对茶类的嗜好差异很大。设在各地的茶庄、茶店以及茶艺馆、茶馆在备茶时,应先从本地的消费习惯出发考虑。一般说来,浙江、江苏、安徽、江西、河南、湖北、广西均以饮用绿茶为主,花茶次之,红茶更少。山东、北京、天津、河北、陕西、贵州以及东北各地均以饮

用花茶为主,次为绿茶。广东以红茶为主,次为乌龙茶和绿茶,再为花茶。福建则以乌龙茶、花茶为主,次为绿茶。台湾大部分饮用乌龙茶,少数饮红茶、绿茶。四川少数民族主饮砖沱茶,城市多饮花茶,绿茶少量。西藏、青海、宁夏、新疆等地均饮用紧压茶。海外各地侨胞善饮乌龙茶、普洱茶、黄茶、白茶以及名绿茶。当然,应适当备些各地名茶,以满足不同需要。

(4)依饮泡方法而定。

现在市售的商品茶,除六大类茶的散茶之外,还出现了多种品牌的袋泡茶,有红、绿、乌龙、普洱、花茶等,还有与各种可食用中药及营养品配伍的苦丁茶、菊花茶、杜仲茶、参花茶、七叶胆茶(南参茶、甘露茶)、罗布麻茶以及各种美容、减肥、健身茶等。此外,将茶的有效成分提取、浓缩、干燥制成的各种速溶茶,有纯茶也有加入各种花、果、奶、滋补品的复合型茶。从欣赏茶的色、香、味、形和泡茶情趣考虑,当推散茶为佳;从冲泡的快速方便来讲,以速溶茶最捷,但风味最差;袋泡茶可欣赏茶的色、香、味,冲泡时内含物易溶解,清洗杯具无茶渣,十分方便,为办公、娱乐、餐饮、旅游和居家调节口味时的最佳选择,挑选时应注意品牌的选择。

2.判断茶叶质量的方法

当确定自己欲购的茶类后,究竟怎样区分各种茶的花色、等级及其他一些品质指标呢?一般先从特色、价格等方面考虑,然后取出茶样,通过感观辨别进行判别。主要诀窍是:

一摸:以手触摸样茶,可判别茶的干燥程度。选一茶条,以手轻折易断,断片放在拇指与食指之间用力一研即成粉末,则干燥程度是足够的。若为小碎粒,则干燥度不足,即使购买,也需事后加以处理,否则不易保存。切忌大把抓取,尤



其是天气炎热时,手上汗水会使茶叶受潮,冬季涂抹的护肤品香气会混入茶味;同时也不可多次抓取,以免茶叶断碎,增添不必要的麻烦。

二看:将茶样放入样盘中(若无,可以白纸代替),双手持盘顺或逆时针旋转摇动后,看干茶外形是否具该花色的特色,色泽是否理想,匀净度和整碎度良否。

三嗅:嗅闻干茶的香气高低和香型,并辨别有无烟、焦、酸、馊、霉等劣变气味和各种夹杂的气味。

四尝:当干茶的含水量、外形、色泽、香气均符合要求后,取数条干茶放入口中含嚼辨味,根据味感进一步了解茶的内质优劣,但这一点需有审评的基本功方能做到。

五泡:茶的内质优劣,可能的话,最好能开汤审评,最简单的可取一撮干茶(约3~4克)置杯或碗中,冲入沸水150~200毫升,名绿茶不必加盖,其他茶均需加盖,5分钟后将茶汤倒入另一杯或碗中,嗅叶底的香气,看汤色,尝味,观看和触摸叶底。

通过以上方法,基本上可辨别出茶的优劣和有无弊病,可以决定是否购买。当然有条件的话,最好用正规的审评杯碗等具,用标准的审评方法来评定质量之优劣和是否合意。下面简单介绍一下审评的基本程序。

(1)干看(干茶审评)。

取样茶100~150克(必须有代表性)置茶样盘中,摇盘数次,使粗大茶叶浮在上面,细碎末下沉,分成面张、腰档、下身三段,即上、中、下三段。先看面张茶的大小、松紧、色泽的枯润、夹杂物的多少以及面张茶所占比例;再看腰档茶的色泽、松紧、身骨轻重和所占的比例;最后看下身茶的断碎程度、片末的多少。综合评定三段茶的比例是否匀称,一般以中段茶

多为好,如中段茶太少,被称为“脱档”;如果下身茶太多、太细碎,则要割末,若净度不好,要簸拣。同时,名优茶必须依各自的特殊工艺制作出独特的外形,审评时也要从美学观点来评定其欣赏价值的高低。

(2)湿看(开汤审评)。

开汤,俗称泡茶或沏茶,为湿看内质的重要步骤。开汤前应将审评杯碗洗净按号码排列在评茶台上。取样时一般红、绿、黄、白茶,称取茶样3克置于审评杯内(200毫升水容量的毛茶审评杯则用茶样4克),杯盖放在审评碗内,然后冲入沸滚适度的开水150毫升(正好齐杯缺口),立即计时,到5分钟即依次将茶汤倒入审评碗内。先嗅香气,快看汤色,再尝滋味,后评叶底。审评绿茶时,有时先看汤色再嗅香气。乌龙茶开汤审评,是用特别的有盖倒钟形杯(俗称茶瓯),容量为110毫升,冲泡前用沸水将杯碗冲洗烫热,置放茶样5克,沸水冲泡,须用杯盖刮去杯中水面浮沫,用开水冲去盖面浮沫,立即将杯盖盖好。至2分钟后,持盖闻香,倒出茶汤;再冲泡3分钟嗅香后倒出茶汤;冲泡第三、第四次时各用5分钟,依次嗅香、倒出茶汤。每泡茶汤均需观色、尝味。最后一泡后看叶底。

①嗅香气:香气依靠嗅觉辨别,故评茶前不能在室内抽烟、存放有异味的物品、涂抹化妆品和护肤品,以免干扰嗅觉。嗅香时,应一手拿住已倒出茶汤的审茶杯,另一手微揭杯盖,让杯内香气从夹缝中集中透出,鼻子靠近杯沿深嗅一下,一般为3秒左右(时间过长则使嗅觉疲劳,失去灵敏性)。嗅香时应热嗅、温嗅和冷嗅相结合进行。热嗅重点是辨别香气正常与否、香气类型及高低;有时因茶汤刚倒出,杯中热气很强烈,嗅觉神经受高温刺激,敏感性反而不高,故主要通过温嗅来辨别香气的优劣;冷嗅主要是辨别香气的持久程度。如果



同一茶类多只样茶一起审评,则以香气的类型、高低、持久程度以及有无异味而排出次序。乌龙茶的嗅香气方法则与上述方法不同,要在茶汤未倒之前,先揭盖碗之盖,沿盖闻香:将杯盖竖起靠近鼻端,此时茶香随水汽蒸发从盖沿散发,用鼻深吸几次,辨别香气类型及高低。其持久性则从数次冲泡中每次嗅闻的减低程度而判别。

②看汤色:汤色又称水色,俗称汤门或水碗。审评看汤色要及时,因为茶汤中的成分和空气接触后很容易发生变化,绿茶常先看汤色再嗅香气也是这个原因。汤色易受光线、碗色、容量深浅、排列位置、沉淀物多少、冲泡时间长短的影响,故应注意操作,移位比较,用铜丝网将叶渣捞出,用茶匙在碗中打一圈,让沉淀物集中于碗底中央,再按汤色深浅、明暗、清浊等评定优劣。

③尝滋味:滋味靠味觉来区别,茶叶的味感是由舌面上的味蕾接触到茶汤后,因茶叶中呈味物质的数量与组成比例不同,受到不同刺激的兴奋波由神经传导到中枢神经,经大脑综合分析后,产生不同的滋味感。舌头的各部分的味蕾对不同的滋味感受不一样,如舌尖最易为甜味所兴奋,舌的两侧前部最易感觉咸味,而两侧后部易感受酸味,舌心对鲜味最敏感。尝味时,用瓷茶匙取茶汤一浅匙,吮入口中,嘴微张成一夹缝形,舌尖上翘顶上颚,向内吸气,使茶汤在舌的各部分打转,充分感受到茶中甜、酸、鲜、苦、涩五味。尝味后一般不下咽,以免喝多了影响其他样茶的审评,如样茶的只数少,也可以咽下。用过的匙需用白开水漂洗后,再尝第二只样,以免相互影响。茶汤入口的温度为50℃左右最佳,太烫舌头麻木,太冷不易辨味,且原溶在热汤中的某些成分析出,而使滋味改变,影响结果。最后,以浓淡、强弱、爽涩、鲜滞及纯异等

评定优劣。为了不影响味蕾的感觉,评茶前不宜吃葱蒜、糖果等物,并不可吸烟、喝酒。

④评叶底:叶底指泡过的茶渣,从其老嫩、匀杂、整碎、色泽和是否开展来评定优劣。评名茶叶底时一般将叶底倒入漂盘,加入清水,使叶底分散,一目了然;其他茶可以倒入叶底盘或杯盖中,先将叶底拌匀、铺开、揸平,凭手感知其柔软度和叶厚薄,以辨别采摘标准相同的原料老嫩,再看芽头和嫩叶含量,叶张的卷摊、光糙、色泽、亮度、芽叶均匀和整碎度、净度等。

感官审评是需要实践经验的一种技能,初学者需用心练习,不断提高感觉的灵敏度,加深对每一种特征的色、香、味、形的记忆,逐步练就高超的审评技能。

3. 茶区旅游,休闲购茶

茶树是一种典型的亚热带木本经济作物,为多年生常绿灌木、小乔木或乔木,其自然寿命很长,野生茶树甚至有千年树龄,其树干需要两人合抱。我国是世界主要产茶国之一,茶区分布极为辽阔——南起北纬18°附近的海南岛,北至北纬38°附近的山东蓬莱山,东自东经122°附近的台湾东部,西达东经95°附近的西藏东南部。这个南北跨2100余公里、东西跨2600公里的区域,大致分为四大茶区:江北茶区(长江中下游以北)、江南茶区(长江中下游以南)、华南茶区(南岭以南)、西南茶区(云贵川三省)。

自古以来就有“高山出名茶”的俗语,你看那黄山毛峰茶、庐山云雾茶、峨嵋峨蕊茶、莫干黄芽茶、西湖狮峰龙井茶、洞庭君山银针茶、福建武夷岩茶等等,无一不是耳熟能详、品质优良的历史名茶。古人认为这是茶树受山峦风露清虚之气的缘故。现代科学证明,高山茶多生长在群山环抱(气温调匀



而冬暖夏凉)、云雾缭绕(空气清新而潮湿滋润)、植被茂密(土质肥沃而秀木成荫)的沟涧深谷,非常适合茶树喜温、爱湿、耐阴的特性,故此芽叶肥壮、叶质特别嫩软。再则,高山昼夜温差大,白天热则光合作用充分、早晚凉则减少呼吸消耗,茶叶中有机物质积累较多,故此滋味殊美。值得一提的是,云雾还起到过滤光波的作用,吸收了光波较长的红橙光及红外线(这些光线会令茶叶纤维素增加);让光波较短的蓝紫光和紫外线顺利通过(这些光线会促进茶叶中的芳香物质形成)。正所谓山清水秀处,处处宜茶也。

随着人们生活水平的不断提高,外出旅游成为新的休闲时尚。放弃购买瓶装饮料的习惯吧,让我们尽情享受喝茶的乐趣。下一次出门旅行,在杏花春雨的江南品青豆芝麻茶;在大漠孤烟的塞北喝蒙古奶茶;在天籁回响的青藏高原用青稞糌粑就酥油茶;在风光旖旎的西双版纳探蝴蝶泉领三道茶;在皇城根儿跟老北京要一个大碗茶;到香港须得去陆羽茶室“叹”个一盅两件(叹,粤语谓饮茶为叹茶);游台湾怎容错过冻顶乌龙与“东方美人”(国际茶业界送给台湾特产的白毫乌龙茶的美称)……浓郁茶香醉人,纯朴茶俗难忘。临行告别时,自然会选购当地出产的茶叶,带回家中与亲友分享——不求其珍贵,而务求其地道。

明代大学者高濂说:“西湖之泉,以虎跑为最。两山之茶,以龙井为佳。谷雨前,采茶旋焙,时激虎跑泉烹享,香清味冽,凉沁诗脾。每春当高卧山中,沉酣新茗一月。”(见其作品《遵生八笺·四时幽赏录》)“高卧山中,沉酣新茗”八个字,道尽了好茶者觅茶之乐所在。

近年来在非产茶区如北京、上海等地街头闹市,茶叶经销店门口出现了现炒新茶——精明的店主们空运茶树鲜叶、

特聘炒茶技师摆开阵势,现炒现卖。行人们被清漫的茶香、精湛的技艺所吸引,纷纷慷慨解囊,宾主尽欢,也算是都市一景。

茶叶贮存

相信大家都有体会,沁香怡人的新绿茶开封饮用后,时隔不久就会色泽变黄、香气减少、风味尽失了。这是因为茶叶(特别是绿茶)中内含物质活性很高,特别容易自动氧化而产生变质。

1. 茶叶变质表现

茶叶在贮藏期间发生变质,主要是因为其内含物质与空气中的氧气产生氧化反应,产生了新的化学成分,导致茶叶的色泽、香气与滋味产生变异。主要表现为:

(1) 叶绿素产生变化。

叶绿素是形成绿茶色泽的重要成分,保留量越多则茶叶显得越翠绿。然而它是一种很不稳定的物质,在光照和高温、高湿条件下很容易产生分解,形成褐色的脱镁叶绿素——当脱镁叶绿素含量达到70%以上时,绿茶会产生明显的褐变。

(2) 茶多酚的自动氧化聚合。

茶多酚是茶叶中重要的活性物质之一,加工中其变化与茶的色和味关系密切。在贮放过程中,茶多酚的自动氧化仍在继续,尤其是含水量高的情况下,茶多酚自动氧化聚合更快,可溶部分含量下降明显。茶多酚的自动氧化形成的氧化物,易和氨基酸、蛋白质等结合,形成高聚合物,使茶汤滋味变得淡薄,失去鲜爽性;红茶汤色加深变暗,绿茶茶汤变成黄色、黄褐、褐色;叶底变得深暗。另外,原来存在于红茶中的茶



黄素也会在温度较高、湿度较大的情况下与氨基酸进一步聚合,使含量下降,而且茶红素的含量同时下降,而茶褐素却随之增高,以致茶汤的亮度、浓度、鲜爽度都降低,叶底变暗。

(3)氨基酸减少。

正如前述,由于茶多酚自动氧化的氧化物能与氨基酸结合形成暗色的聚合物,因而氨基酸在贮存中含量会减少。另外,氨基酸在一定的温、湿条件下还会氧化、降解和转化,尤其是在夏季高温和多湿时,更易发生。

(4)抗坏血酸的氧化。

绿茶营养优于红茶,抗坏血酸含量高是原因之一。在贮存中,还原型的抗坏血酸会氧化成氧化型的抗坏血酸。当抗坏血酸的保留量低于含量的70%,不仅营养价值下降,而且绿茶的色泽和汤色会发生褐变,尤其在高温、高湿、多氧条件下,氧化更剧。

(5)类脂物质的水解和氧化。

茶叶中含有少量脂肪等类脂物质,在贮存中容易水解氧化,类脂水解后变成游离脂肪酸,脂肪酸自动氧化后会产生一些难闻气味,即常说的“陈气”,而且汤色也会加深变暗。

(6)香气成分的变化。

茶在良好的贮存条件下,隔年或隔数年之后,绿茶色泽、滋味可与新茶相仿,区别在于是否有“新茶香”。“新茶香”的主要成分是:正壬醛、顺-3-己烯酸酯和一些未知成分,在贮存过程中含量明显减少,而产生戊烯醇、庚二烯醇、辛二烯酮、丙醛等新茶中所没有的成分,并随贮存时间延长而增加,使绿茶香气陈变。同样,红茶在贮存中,花香和果香成分显著下降,而不良香气成分却增加,这种变化随着贮存温度的提高而加剧。

2. 影响茶叶变质的环境条件

综上所述,茶叶在贮藏过程中发生变质,是由于其内含各种化学物质产生氧化、降解、转化的结果。引起这一系列变化的环境条件主要是温度、水分、氧气、光线及它们之间的相互作用。

(1) 温度。

氧化、聚合等一般的化学变化,与温度高低呈正相关——即温度越高反应越快。实验表明,温度每升高 10°C ,茶叶色泽褐变速度要增加3~5倍。在较高温度下,茶叶内的茶黄素及茶红素进一步氧化、聚合的速度大大加快,从而加速新茶的陈化。

(2) 水分。

出乎意料的是,绝对干燥的环境并不有利于茶叶保存。根据实验表明,当茶叶中的含水量在3%左右时,水分子与茶叶成分几乎呈单层分子关系,犹如在茶叶表面蒙上一层保护膜,有效阻隔了空气中的氧分子,从而延缓了氧化进程。水分含量低于3%,则难以形成保护膜,茶叶成分直接暴露在空气中,比较容易氧化。而当水分含量高于3%时,水分就起到了溶剂作用。茶叶含水量超过6%时,叶绿素迅速降解,茶多酚自动氧化、聚合进程加速,茶叶的褐变速度呈直线上升。

(3) 氧化。

氧气几乎能与所有元素相化合,产生氧化物。茶叶中的儿茶素、维生素C、茶多酚、茶黄素、茶红素等都是特别容易产生氧化反应的物质,形成新的氧化物影响了茶叶的色香味。

(4) 光线。

从本质上看,光是一种能量,故光线照射可以提高整个体系的能量水平。光照会促进植物色素或脂质的氧化,其中



又以紫外线的作用更为明显。光照会加速茶叶成分的各种化学反应,对茶叶贮藏产生极为不利的影响。

3. 茶叶贮存的环境条件

在茶叶变质的原因一节中,已提到温度、湿度、氧气量、光线等环境条件均会影响到变质的速度,故茶叶在贮存中,应严格控制环境条件。贮存的最佳条件是:

(1) 低温。

实验结果表明,茶叶保存在 -10°C 以下,可以抑制褐变;在 -20°C 以下贮存几乎能完全防止变质,有条件用冷藏则为良策。

(2) 干燥。

茶叶在无防潮包装或防潮环境不佳的情况下,周围环境相对湿度愈大则茶叶含水量愈易升高;当茶叶含水量达6%以上,则变质明显。故贮存的环境条件应干燥,最好相对湿度能控制在20%以下,使茶叶含水量始终低于6%,相对湿度若能控制得更低还要好。另外,茶叶本身含水量在贮存前应进行测定,如果过高,应进行复火,或用生石灰吸湿,甚至更换数次,使含水量控制在6%以下,即干茶用手指一研便成粉末时,再行贮存。

(3) 无氧气。

空气中约含21%氧气。因茶叶中的许多物质会自动氧化,故无氧条件就能杜绝此类变化。现用真空包装或抽气充氮包装就是根据这一原理。

(4) 不透光。

光线能促进植物色素及类脂物质氧化,即使在低温及无氧条件下,一旦受到强光照射,仍会使茶叶色泽劣变,且产生一种日晒气。故包装材料不宜用透明袋,勿将茶叶放置在光

线照射处。现在许多小包装用防潮袋包装后,外加一厚纸盒,即有防光照作用。有的认为看不见茶叶,特开一口,虽一定程度上增加了美观,但对品质保证而言却是不利的。

(5)无异味。

茶叶是吸附力很强的物品,切勿与他物放置一起,贮存容器和场所均需无异味,否则茶叶会完全变质。

4.茶叶的贮存技术

(1)低温贮存。

茶叶大量贮存时,应建立防潮冷库,或利用冷藏箱、柜。首先,将茶叶含水量控制在6%以下,然后装入布袋放到冷库中,冷库内放若干盛装生石灰的编织袋,使茶叶含水量进一步下降到3%左右,其间,如生石灰已化开,宜更换一两次。出售前,再取出进行小包装,这样新茶的品质可以保持。如用冷藏箱、柜贮存,可将茶叶先放在石灰缸内吸去一部分水,当茶叶足够干燥后,移入冷藏。需用时,取出再行小包装。少量贮存时,干燥适度的茶叶装入双层盖的防潮茶罐内,放入一包抗氧化剂,密封外盖口。为防止家庭用的冰箱中有其他物品串味,故在罐外要套几层塑料袋。

(2)常温贮存。

少量贮存,可用缸或铁皮箱,将生石灰放入编织袋或布袋中,置入缸底或箱底,约占总体积的1/3左右,在生石灰上铺几层纸。将茶叶包成小纸包(外用牛皮纸,内用桃花纸),包外写出品名、贮放日期,叠放于生石灰上面,缸口需用防潮松软之物压紧,铁皮箱应用双层盖密闭。传统的龙井茶贮存方法是用陶瓷瓦坛石灰法,至今已有400多年历史,其方法可供各种茶叶贮存参考。方法如下:选用块状生石灰,用33厘米×20厘米大小的布袋盛装,每袋约1千克,扎紧袋口,外用牛皮



纸松包,并用麻绳松扎,以防止石灰吸水膨胀而破包。每坛约装6~7千克茶叶,高档龙井茶要用牛皮纸加两张元书纸分成0.5千克一包,分别置于坛的四周,中间放生石灰包一个,坛口用四五张厚草纸或棉垫盖住,上加瓦坛或盖密闭,防止透气。一般放置15天左右,约2/3生石灰已风化,要及时更换,第二次换生石灰约隔30天左右,如生石灰未风化,仍可继续使用。低档龙井茶可以散放坛内,中心放生石灰包,约6~7千克茶叶放1千克的生石灰包。

(3)抽气充氮法。

将茶叶装入多层复合袋或罐中,抽出氧气成真空包装,有的再充入氮气,使茶叶在无氧环境中停止自动氧化而变质,如再冷藏则更佳。

(4)冰瓶保存法。

在冰瓶底层放入硅胶小布包,将含水量正常的茶叶分成小包置于冰瓶中,用双层盖盖紧,利用冰瓶隔热的作用,以免夏季的高温影响茶叶的自动氧化速度。

以上所介绍的各种方法,都根据贮存条件来考虑,因此只要能达到这些条件的方法均可采用,特别是家庭贮存,可视保存量多少而选择适用方法。值得注意的是茶叶必须分成小包贮存,这样,取出一小包置于双层盖茶罐中,饮用完毕后再取另一包。另外,为了避免经常开启茶叶罐,使茶叶变味,故常用的茶叶罐宜小不宜大。

泡茶,是用开水浸泡成品茶,使茶中可溶物质溶解于水,成为茶汤的过程。粗看起来没有学问,是人人皆会的。其实不然,有的人天天泡茶,但未必领略泡茶真谛,对各种茶的沏泡也不一定能够掌握自如。因为泡茶是一门综合艺术,需要较高的文化修养,即不仅要有广博的茶文化知识及对茶道内涵的深刻理解,而且要具有高度的文明美德,同时深谙各民族的风土人情。正如鲁迅先生曾说过:“有好茶喝,会喝好茶是一种清福;不过要享这种清福,首先必须有工夫,其次是练习出来的特别感觉。”否则,纵然有佳茗在手,也无缘领略其真味。

当今时代,随着人们生活水平的提高,人们的精神风貌也需同步优化。“客来敬茶”是中国民间的传统美德,宾客来访、同窗小聚、亲人团圆,清茶一杯,畅叙胸杯。无论在办公室、会议厅、家庭宅院、风景名胜,人们都可于品茶的同时规划宏图,畅谈前程,洽谈合作,或叙述友情,共享天伦,真是其乐融融。日本女子在出嫁之前,必须学习“茶道”这一课,避免在众目睽睽之下有失礼仪。如果中国的男女老少,都能在一定程度上了解、掌握泡茶这门艺术,那么,



神州大地的精神文明之花,将会开得更加绚丽多彩。

泡茶要领

每一位初学泡茶者,最初只是单纯模仿他人的动作,只知其然不知其所以然;经过不断练习,不断思索,渐渐由形似到神似;再进一步成熟,就有了自己的风格和创造,甚至成为一个流派。

1.“神”是茶艺的生命

“神”指茶艺的精神内涵,是茶艺的生命,是贯穿于整个沏泡过程中的连结线。从沏泡者的脸部所显露的神气、光彩、思维活动和心理状态等,可以表现出不同的境界,对他人的感应力也就不同,这反映了沏泡者对茶道精神的领悟程度。能否成为一名茶道家,“神”是最重要的衡量标准。作为一名初学者,不应只拘泥于沏泡动作的到位与否,平时更应多看文史哲类图书,欣赏艺术表演等,从各个方面努力提高自己的文化修养及领悟能力,才能在不断实践中体会到不可言传、只可意会的茶艺“神”之所在。

2.“美”是茶艺的核心

欣赏茶的沏泡技艺,应该给人以一种美的享受,包括境美、水美、器美、茶美和艺美,此处重点谈谈茶艺之美。茶的沏泡艺术之美表现为仪表的美与心灵的美。仪表是沏泡者的外表,包括容貌、姿态、风度等;心灵是指沏泡者的内心、精神、思想等,通过沏泡者的设计、动作和眼神表达出来。例如,泡茶前由客人“选点茶”,可用数种花色样品由客人自选,“主从客意”,以表达主人对宾客的尊重,同时也让客人欣赏了茶的外形美;置茶时不用手抓取茶样,是讲文明卫生的表现;冲泡

时用“凤凰三点头”的手法,犹如对客人行三鞠躬。另外,敬茶时的手势动作,茶具的放置位置和杯柄的方向,茶点的取食方便等均需处处为客人着想。在整个泡茶的过程中,沏泡者始终要有条不紊地进行各种操作,双手配合,忙闲均匀,动作优雅自如,使主客都全神贯注于茶的沏泡及品饮之中,忘却俗务缠身的烦恼,以茶修身养性,陶冶情操。

3.“质”是茶艺的根本

品茶的目的就是为了欣赏茶的质量,一人静思独饮,数人围坐共饮,乃至大型茶会,人们对茶的色、香、味、形之要求甚高,总希望饮到一杯平时难得一品的好茶,沏泡者千万不可以为自己有青春容貌、华丽服饰、精巧茶具等优势就可以成功。特别是初到一地,由他人提供境、器、水、茶,自己全然陌生,稍一大意,就会有失水准,不一定能泡出好茶来。尤其是在懂茶知茶不多的情况下,更要谦虚谨慎,向他人求教,自己试泡,待掌握了茶性,就能充分发挥茶的品质特征。

要泡好一杯茶,应努力以茶配境、以茶配具、以茶配水、以茶配艺,要把前面分述的内容融会贯通地运用。例如,绿茶的主要特点是其碧绿的色泽,有了“干茶绿、汤色绿、叶底绿”的名优茶,在贮存中还要控制多种条件,以保持其“三绿”的特点。沏泡时,能否使“三绿”完美显现是茶艺的根本。一般说来,在冲泡前要请客人欣赏干茶样,由于干茶较长时间暴露在空气中,茶样会吸湿还潮,加速了自动氧化,有的还经过鼻嗅、手摸等,使茶的色、香、味、形都起了变化,因此这些小样在观看之后切勿再倒回茶样罐内,应单独放置以作他用。其次,冲泡时尤要注意水温的调整,名茶宜用80℃开水冲泡,并不加盖,避免高温烫熟叶底,不使汤色、叶底泛黄。

4.“匀”是茶艺的功夫



茶汤浓度均匀是沏泡技艺的功力所在。在港台地区常举行泡茶比赛,评分时除了仪表、动作之外,就看同一种茶谁泡得恰好,三道茶的汤色、香气、滋味最接近,实质上就是比“匀”的功夫:将茶的自然科学知识和人文科学知识全融合在茶汤之中。用同一种茶冲泡,要求每杯茶汤的浓度均匀一致,就必须练就凭肉眼能准确控制茶与水的比例,不至于过浓或过淡。一杯茶的茶汤,要求容器上下茶汤浓度均匀,如将一次冲泡改为两次冲泡就会有较好的效果。第一次先转动手腕冲入容器 $1/4-1/3$ 的水量,勿使茶叶漂浮在水面,谓之浸润泡,当茶叶吸水舒展(约20~60秒)后,第二次用“凤凰三点头”的手法冲水入容器,使茶叶上下翻动,达到茶汤均匀的目的。又如,用壶泡茶,在分茶汤时要用巡回分茶法(美称为“关公巡城”),并以最后几滴茶汤点入茶杯中,调节各杯之间的浓度(美称为“韩信点兵”),有的将茶汤先倒入茶盅(亦称茶海、公道杯),待其均匀后再分注入杯。在调节三道茶的“匀”度时,则利用茶的各种物质溶出速度比例的差异,从冲泡时间上调整。

5.“巧”是茶艺的水平

沏泡技艺能否巧妙运用是沏泡者的水平。初学者,常常是单纯模仿他人的动作,而不能真正领悟到沏泡精髓,无法因季节、制作工艺、品质特征等的不同来改变茶与水的比例,调整水温和控制时间等。因此,要反复实践、不断总结才能提高,从单纯的模仿转为自我创新。例如,制作冰绿茶时,为了有良好的风味,要用高级绿茶,因条索紧结需较高水温才能泡出,这样就不利于冷却,解决这一矛盾的方法是将条茶春碎,巧用茶条粗细与物质溶出速率的差异这一原理,这样,60℃的开水就能溶出水浸出物,再经两道冷却,几分钟后就

能喝到冰绿茶了。在各种茶艺表演中,要具有随机应变、临场发挥的能力,都从“巧”字上做文章。

艺美的基本功

艺美通过仪表美及内心美来表达。通过日常生活的锻炼和培养,甚至对着镜子揣摩自己的举止,观看自己的仪态,渐渐养成高雅文明的气质。

1. 容貌

每个人的容貌非自己可以选择,天生丽质是靠了父母的遗传之福,但并不一定能做到艺美。正如俗话说:聪明面孔笨肚肠,有的人由于动作的协调性及悟性水平很低,给人的感觉是紧张,并不觉得美。而有的人虽相貌平平,但因为有较高的文化修养、得体的行为举止,靠自己的勤奋,以神、情、技动人,显得非常自信,灵气逼人。茶艺更看重的是气质,所以表演者应适当修饰仪表。如果真正的天生丽质,则整洁大方即可。一般的女性可以淡妆,表示对客人的尊重,以恬静素雅为基调,切忌浓妆艳抹,有失分寸。

2. 姿态

姿态是身体呈现的样子。从中国传统的审美角度来看,人们推崇姿态的美高于容貌之美。古典诗词文献中形容一位绝代佳人,用“一顾倾人城,再顾倾人国”的句子,顾即顾盼,是她秋波一转的样子。或者说某一女子有林下之风,就是指她的风姿迷人,不带一丝烟火气。茶艺表演中的姿态也比容貌重要,需要从坐、立、跪、行等几种基本姿势练起。

(1) 坐姿。

坐在椅子或凳子上,必须端坐中央,使身体重心居中,否



则可能会因坐在边沿使椅(凳)子翻倒而失态;双腿膝盖至脚踝并拢,上身挺直,双肩放松;头上顶下颌微敛,舌抵上颚,鼻尖对肚脐;女性双手搭放在双腿中间,左手放在右手上,男性双手可分搭于左右两腿侧上方。全身放松,思想安定、集中,姿态自然、美观,切忌两腿分开或翘二郎腿还不停抖动、双手搓动或交叉放于胸前、弯腰背、低头等。如果是作为客人,也应采取上述坐姿。若被让坐在沙发上,由于沙发离地较低,端坐使人不适,则女性可正坐,两腿并拢偏向一侧斜伸(坐一段时间累了可换另一侧),双手仍搭在两腿中间;男性可将双手搭在扶手上,两腿可架成二郎腿但不能抖动,且双脚下垂,不能将一腿横搁在另一腿上。

(2)跪姿。

在进行茶道表演的国际交流时,日本和韩国习惯采取席地而坐的方式,另外如举行无我茶会时也用此种座席。对于中国人来说,特别是南方人极不习惯,因此特别要进行针对性训练,以免动作失误,有伤大雅。

——跪坐:日本人称之为“正坐”。即双膝跪于座垫上,双脚背相搭着地,臀部坐在双脚底上,腰挺直,双肩放松,颌向下微收,舌抵上颚,双手搭放于大腿上,女性左手在下,男性反之。

——盘腿坐:男性除正坐外,可以盘腿坐,将双腿向内屈伸相盘,双手分搭于两膝,其他姿势同跪坐。

——单腿跪蹲:右膝与着地的脚呈直角相屈,右膝盖着地,脚尖点地,其余姿势同跪坐。客人坐的桌椅较矮或跪坐、盘腿坐时,主人奉茶则用此姿势。也可视桌椅的高度,采用单腿半蹲式,即左脚向前跨一步,膝微屈,右膝屈于左脚小腿肚上。

(3)站姿。

在单人负责一种花色品种冲泡时,因要多次离席,让客人观看茶样、奉茶、奉点等,忽坐忽站不甚方便,或者桌子较高,下坐操作不便,均可采用站式表演。另外,无论用哪种姿态,出场后,都得先站立后再过渡到坐或跪等姿态,因此,站姿好比是舞台上的亮相,十分重要。站姿应该双脚并拢,身体挺直,头上顶下颌微收,眼平视,双肩放松。女性双手虎口交叉(右手在左手上),置于胸前。男性双脚呈外八字微分开,身体挺直,头上顶下颌微收,眼平视,双肩放松,双手交叉(左手在右手上),置于小腹部。

(4)行姿。

女性为显得温文尔雅,可以将双手虎口相交叉,右手搭在左手上,提放于胸前,以站姿作为准备。行走时移动双腿,跨步脚印为一直线,上身不可扭动摇摆,保持平稳,双肩放松,头上顶下颌微收,两眼前平视。男性以站姿为准备,行走时双臂随腿的移动可在身体两侧自由摆动,余同女性姿势。转弯时,向右转则右脚先行,反之亦然。出脚不对时可原地并步,待调整好再直角转弯。如果到达客人面前为侧身状态,需转身,正面与客人相对,跨前两步进行各种茶道动作,当要回身走时,应面对客人先退后两步,再侧身转弯,以示对客人的尊敬。

3.风度

泛指美好的举止姿态。在茶道活动中,各种动作均要求有美好的举止,评判一位茶道表演者的风度良莠,主要看其动作的协调性。在“姿态”一节中所述的各种姿态,实际都是采用静气功和太极拳的准备姿势,目的是让人体吐纳自如,真气运行,经络贯通,气血内调,势动于外,心、眼、手、身相



随,意气相合,泡茶才能进入“修身养性”的境地。茶道中的每一个动作都要圆活、柔和、连贯,而动作之间又要有起伏、虚实、节奏,使观者深深体会其中的韵味。为养成自己美好的举止姿态,可参加各种形体训练、打太极拳、跳民族舞、做健美操、练静气功等。

4. 礼仪

心灵美所包含的内心、精神、思想等均可从恭敬的言语和动作中体现出来。表示尊敬的形式(礼节)和仪式作为礼仪,应当始终贯穿于整个茶道活动中。宾主之间互敬互重,欢美和谐。

(1) 鞠躬礼。

茶道表演开始和结束,主客均要行鞠躬礼。有站式和跪式两种,且根据鞠躬的弯腰程度可分为真、行、草三种。“真礼”用于主客之间,“行礼”用于客人之间,“草礼”用于说话前后。

——站式鞠躬:“真礼”以站姿为预备,然后将相搭的两手渐渐分开,贴着两大腿下滑,手指尖触至膝盖上沿为止,同时上半身由腰部起倾斜,头、背与腿呈近 90° 的弓形(切忌只低头不弯腰,或只弯腰不低头),略作停顿,表示对对方真诚的敬意,然后,慢慢直起上身,表示对对方连绵不断的敬意,同时手沿腿上提,恢复原来的站姿。鞠躬要与呼吸相配合,弯腰下倾时作吐气,身直起时作吸气,使人体背中线的督脉和脑中线的任脉进行小周天的气循环。行礼时的速度要尽量与别人保持一致,以免尴尬。“行礼”要领与“真礼”同,仅双手至大腿中部即行,头、背与腿约呈 120° 的弓形。“草礼”只需将身体向前稍作倾斜,两手搭在大腿根部即可,头、背与腿约呈 150° 的弓形,余同“真礼”。

若主人是站立式,而客人是坐在椅(凳)上的,则客人用坐

式答礼。“真礼”以坐姿为准备,行礼时,将两手沿大腿前移至膝盖,腰部顺势前倾,低头,但头、颈与背部呈平弧形,稍作停顿,慢慢将上身直起,恢复坐姿。“行礼”时将两手沿大腿移至中部,余同“真礼”。“草礼”只将两手搭在大腿根,略欠身即可。

——跪式鞠躬:“真礼”以跪坐姿为预备,背、颈部保持平直,上半身向前倾斜,同时双手从膝上渐渐滑下,全手掌着地,两手指尖斜相对,身体倾至胸部与膝间只剩一个拳头的空档(切忌只低头不弯腰或只弯腰不低头),身体约呈 45° 前倾,稍作停顿,慢慢直起上身。同样行礼时动作要与呼吸相配,弯腰时吐气,直身时吸气,速度与他人保持一致。“行礼”方法与“真礼”相似,但两手仅前半掌着地(第二手指关节以上着地即可),身体约呈 55° 前倾;行“草礼”时仅两手手指着地,身体约呈 65° 前倾。

(2)伸掌礼。

这是茶道表演中用得最多的示意礼。当主泡与助泡之间协同配合时,主人向客人敬奉各种物品时都简用此礼,表示的意思为:“请”和“谢谢”。当两人相对时,可均伸右手掌对答表示,若侧对时,右侧方伸右掌,左侧方伸左掌对答表示。伸掌姿势应是:四指并拢,虎口分开,手掌略向内凹,侧斜之掌伸于敬奉的物品旁,同时欠身点头,动作要一气呵成。

(3)寓意礼。

茶道活动中,自古以来在民间逐步形成了不少带有寓意的礼节。如最常见的为冲泡时的“凤凰三点头”,即手提水壶高冲低斟反复三次,寓意是向客人三鞠躬以示欢迎。茶壶放置时壶嘴不能正对客人,否则表示请客人离开;回转斟水、斟茶、烫壶等动作,右手必须逆时针方向回转,左手则以顺时针方向回转,表示招手“来!来!来!”的意思,欢迎客人来观看;



若相反方向操作,则表示挥手“去!去!去!”的意思。另外,有时请客人选点茶,有“主随客愿”之敬意;有杯柄的茶杯在奉茶时要将杯柄放置在客人的右手面,所敬茶点要考虑取食方便。总之,应处处从方便别人考虑,这一方面的礼仪有待于进一步地发掘和提高。

清饮茶冲泡法

清饮是指饮用单用茶泡成的茶水,是最通常的饮用方法。由于茶类不同,冲泡的方法亦有所区别,现分别介绍如下:

1.名优绿茶——玻璃杯泡法

(1)备具:用大、中、小茶盘三只,大盘中右高左低斜线放置100毫升容量的无花玻璃杯具(有托)三套,纵向搁置在最左边,中间放置中盘,内放茶样罐、赏茶盘、茶巾及茶巾盘、茶荷及茶匙,小盘中放置开水壶及水盂,纵放在右侧。

(2)出场:随音乐节奏缓步行走,主泡和助泡一起行鞠躬礼,主泡坐下,助泡行走站于主泡左侧。

(3)布具:主泡双手将茶样罐捧出置于中盘前方,将茶巾盘放于盘后方靠右处,将茶荷及茶匙取出放于盘后方靠左处。

(4)赏茶:开启茶样罐,用茶匙拨出少许茶样于赏茶盘中,助泡接过赏茶盘,端给来宾欣赏,然后助泡退至后场。

(5)润杯:主泡将左侧纵放的玻璃杯盘端起,横放在自己胸前桌上,右手虎口朝下握住杯左侧,左手虎口侧向挡住玻璃杯右侧,同时转动手腕,将倒置的杯翻成杯口朝上。右手提开水壶,逆时针转动手腕,令水流沿茶杯内壁冲入,至占容量的 $\frac{1}{3}$,逐个注水完毕后开水壶复位。右手握茶杯基部,左手托

杯底,双手作逆时针转动,令茶杯各部分与开水接触后,将水弃于水盂。

(6)置茶:将茶罐打开,用茶匙将茶叶拨入茶荷中,按每杯2克的量计算总量,若一茶荷放不下,可以分次完成,最后将茶荷中的茶样拨入茶杯中。

(7)浸润泡:双手将茶巾盘中的茶巾拿起,搁放在左手手指部位,右手提开水壶,左手指部垫毛巾处托住壶底,右手手腕回转使壶嘴的水沿杯壁冲入杯中(杯中水温约80℃),水量为杯容量的1/4~1/3,使茶叶吸水膨胀,便于内含物析出,约20~60秒,其间可进行“摇香和试香”的示意动作。

(8)冲泡:拿壶的方法同上,用“凤凰三点头”法冲水入杯内至总容量的七成左右,意为“七分茶、三分情”。经过三次高冲低斟,使杯内茶叶上下翻动,杯中上下茶汤浓度均匀。

(9)奉茶:当主泡冲泡完毕,助泡上场,走到主泡左侧,主泡将茶盘交于助泡,助泡后退两步。主泡起身,领头走到客席,双手端杯托一一奉给客人,并行伸掌礼;助泡要密切配合。

(10)品尝:待茶叶舒展后,宾客右手虎口张开拿杯,女性左手托茶杯底,男性可单手持杯,先闻香,再观色,啜饮。

(11)收具:奉茶完毕,主泡仍领头走回泡茶台,将桌上泡茶用具全收至大盘中,共行鞠躬礼,由助泡端盘,退至后场。

2.花茶、黄茶、白茶——盖碗泡法

(1)备具:用大、中、小茶盘三只,大盘中三角形放置盖碗三套(盖子反盖在碗上),纵向搁置在最左边;中间放中茶盘,内放茶样罐、赏茶盘、茶巾盘(内放茶巾)、茶匙;小盘中放开水壶,纵放在右侧。

(2)出场、布具、赏茶:同名优绿茶泡法。

(3)温盖碗:主泡将左侧纵放的盖碗盘端起,横放在自己



胸前桌上。提开水壶逆时针向盖上注开水,待开水顺小隙流入碗内约 $\frac{1}{3}$ 容量后,右手提腕令开水壶断水,逐一完成后开水壶

复位,右手如握笔状取渣匙由内向外拨动碗盖,左手拇指,食指与中指随即将翻起的盖正盖在碗上。右手虎口分开,用拇指、食指与中指提起茶碗,左手托住碗底,双手作逆时针回转一周,右手提盖纽靠右侧斜盖,右手提起盖碗弃水于水盂中。

(4)置茶:左手拇指、食指与中指夹持盖纽,将盖掀开,斜搁于碗托一侧,按顺时针方向将三只盖掀开放成内三角形,然后用匙置茶样于盖碗中,以盖碗容量决定茶样量,每50毫升容量用茶1克。

(5)浸润泡:拿壶的方法同名优绿茶泡法。开水温度为 $90\sim 95^{\circ}\text{C}$,先用回转冲泡法按逆时针顺序冲入每碗中水量的 $\frac{1}{4}\sim \frac{1}{3}$ 加盖,摇香并作试香示意动作。

(6)冲泡:左手掀盖至茶碗口左侧上方,右手提开水壶用“凤凰三点头”手法冲水至碗的敞口下限,左手将盖盖上,逐一冲水后,将壶复位放下。冲泡后需静置2~3分钟。

(7)盖碗品饮方法示范:趁静置冲泡的时间,主、助泡分别示范女性和男性的品饮动作。首先,右手拇指和中指夹住盖纽两侧,食指抵于钮面,持盖后转动手腕,使盖里呈垂直朝向自己鼻部,鼻子用力吸气,嗅闻盖面香,愈是优质的花茶则香气愈是鲜灵、浓纯。然后,持盖由碗沿里侧(靠自己身体的一侧)撇向碗外侧,共三次,目的是撇去碗面的浮叶,观看茶汤色泽。最后,将盖斜搁于碗面,使靠近身体的一侧碗面留出一条狭缝,女性应双手端起碗托,将碗托底置于左手掌上,右手用拇指和中指夹住碗沿,食指抵住盖纽,无名指和小指上翘成兰花指,小口从碗口狭缝中啜饮;男性可单手持碗,用拇

指和中指夹住盖碗,食指抵住纽面,无名指和小指自然下垂,小口从碗口狭缝中啜饮。

(8)奉茶:同名优绿茶泡法。

(9)品尝:方法同(7)。

(10)收具:同名优绿茶泡法。

3.普通绿茶、花茶、黄茶、白茶、工夫红茶——壶泡法

(1)备具:用大、中、小茶盘三只,大盘中放置一壶(带茶船)、四杯(带托),除功夫红茶用紫砂壶具外,其余均用瓷壶具,纵向搁置在最左边。中盘与小盘放置位置和内置物品同名优绿茶泡法。

(2)出场、布具、赏茶:同名优绿茶泡法。

(3)温壶:将大茶盘端放于胸前桌上。左手打开壶盖置茶盘上,右手提开水壶冲水入壶约 $\frac{1}{3}$ 容量,左手盖上壶盖,右手持壶,右手虚托壶底,双手逆时针回旋一周,将壶中水分倒入杯中。

(4)置茶:用茶匙将茶样罐中的茶叶拨入茶荷中,每壶用茶样7克,将茶荷中的茶叶拨入茶壶中。

(5)冲泡:除绿茶用85℃的开水外,其余均可用90~95℃开水。提壶方法同前,先用回转冲泡法回旋三周冲入开水,再用直流冲水法冲至满壶,左手持壶盖加盖,静置2~3分钟。

(6)温杯:右手持杯,左手托底,双手逆时针回转一周,使杯壁各部分接触开水后,右手持杯弃水于水盂,依次完成。

(7)分茶:用茶巾吸干壶底水分,循环倒茶,使每杯茶汤浓度均匀,如第一杯倒入 $\frac{1}{5}$ 容量,第二杯倒入 $\frac{2}{5}$ 容量,第三杯倒入 $\frac{3}{5}$ 容量,第四杯倒入 $\frac{4}{5}$ 容量,第五杯倒至满(总容量的七八成),再依四、三、二、一顺序逐杯倒至七八成满。

(8)奉茶、品尝、收具:同名优绿茶泡法。



4. 乌龙茶——壶泡法

乌龙茶因地区差异和茶道具不同,同样用壶泡,方法略异,现分述如下:

(1) 壶盅双杯泡法。

①备具:中置双层大茶盘,上置放茶壶、茶盅及闻香杯、品茗杯各四只;左侧放中茶盘一只,上置茶样罐、装茶匙、茶针、渣匙等的箸筒、赏茶盘、杯托四只、茶巾盘(内放茶巾);右边置酒精炉及石英开水壶(热源可用煤气、电;壶可用铝质、陶质、不锈钢等)。

②出场:同名优绿茶泡法。

③布具:将左侧中盘中的茶样罐和箸筒——端放在茶盘外的上方,将茶巾盘端放至双层大茶盘外右侧下方,将赏茶盘放在中盘的正中。

④赏茶:双手捧取茶样罐,左手拿罐,右手开盖,用茶匙取样放入赏茶盘中。助泡从主泡右侧走至左侧,端起茶盘,送给宾客赏茶,将空茶盘端回放在原处,然后退至后场。

⑤温壶:主泡左手开启壶盖,右手提开水壶直注开水于泡茶壶中,约为总容量的 $\frac{2}{3}$,开水壶复位。左手盖上茶壶盖,双手拿茶巾,放于左手手指部位,右手拇指和中指握住茶壶把,食指抵住壶盖上的气孔或纽基部,左手拿茶巾托住壶底,两手手指部位相对;双手手腕作逆时针方向转动,开水在壶中晃动,使整把壶的温度一致。然后,右手提起茶壶,手腕上提使手与手臂呈 90° ,手心朝向自己,将壶中开水倒入品茗杯中(以后倒茶均用此手法)。

⑥置茶:左手打开茶壶盖,置于茶盘上,双手捧取茶样罐,摇动后用茶匙将茶样罐中粗大茶叶置于茶壶水孔的一边,细碎的放在壶把一侧,以防止细碎茶叶冲泡后堵住水孔

和流。茶样量为茶壶容量的1/2左右(如果宾客无饮乌龙茶的习惯,以淡茶为宜,茶样量为壶容量的1/3左右),并且茶样量视茶的紧结程度而定,紧结程度高的可少放一些,反之则可略多一些,碎茶多应少放些。如果用茶荷置茶样,则把茶倒入茶荷中,用茶匙将茶的粗细分开,然后分别倒入茶壶中。

⑦温润泡:右手提开水壶沿茶壶口回转冲入100℃开水,左手加盖,右手立即提壶(动作同温壶)将温润泡的开水倒入茶盅中,目的使茶叶湿润并提高温度,使香、味能更好地发挥。

⑧第一泡:当上一步完成后,右手提开水壶用回转高冲法冲入开水至壶口沿,左手盖上茶壶盖,静置1分钟。

⑨温盅及杯:茶盅中盛有温润泡的茶水,右手握盅,左手托盅,温盅手法同温壶,再将盅内开水倒入闻香杯中,逐个将闻香杯及品茗杯中的开水弃去。

⑩倒茶及分茶:冲泡1分钟后,将茶壶在茶盘上平荡一周后平提起,用茶巾吸干壶底废水,再将壶侧提起,方法同前,将茶汤倒入茶盅中,最后几滴要全滴入盅中。持盅将茶分倒入闻香杯中,至杯沿下2毫米左右。茶盅中留下少许余茶弃之(因有细茶渣)。

⑪奉茶:主泡将品茗杯覆在闻香杯中,右手心朝上,用食指、中指夹住闻香杯两侧,拇指抵住品茗杯的杯底,向左侧转动手腕,使手掌朝下,将品茗杯的杯底放在茶托上,端茶托放入左侧中茶盘中。助泡从后场走到主泡左侧,主泡示意礼,助泡端起茶盘向后退数步,让主泡起身走在前面,随主泡走到宾客席,一一奉茶(动作同名优绿茶泡法),完毕后复回原座,助泡将中茶盘仍放在泡茶台左侧,退到后场。

⑫品尝:宾客用拇指、食指夹住闻香杯两侧,稍屈两指旋转闻香杯边向上提,使茶汤都流入品茗杯中,右手握住闻香



杯转动数下(用手掌保住杯温,并促使杯底香气挥发)。举手至鼻前,使杯口对鼻,左手掌挡在鼻前用力吸嗅杯底香气,因手掌挡住了香气的散失,使香气集中嗅入鼻中。杯底留香时间越长,则茶的品质越好,可热、温、冷嗅数次。闻香之后,用中指和拇指端起品茗杯,用无名指托于杯底,食指和小指自由伸展(女性左手指托住杯底),观汤色后即可啜饮,以持杯手的虎口对住嘴部,这样啜饮时嘴不外露,以示文雅,分三口喝完,意为“品”茶。

⑬第二泡:主泡将第二道开水冲入茶壶中,静置1分15秒后将茶倒入茶盅中,将茶盅移放到左侧中茶盘中,并放入茶巾盘,由助泡端盘至宾客处分第二道茶至闻香杯中,分毕后复回泡茶台,茶盘复原位。

⑭第二泡的品尝:宾客自行将品茗杯覆于闻香杯上,按前述动作将两杯倒个位,重复第一泡品尝的动作。

⑮第三泡及品尝:同第二泡,只是冲泡后静置时间加长到1分40秒。

⑯收具:主泡将中茶盘中的茶盅放于双层茶盘上,将茶样罐、箸筒、茶巾盘均放于中茶盘中,由主泡端双层茶盘,助泡端中茶盘,行鞠躬礼,退至后场,再由助泡收回茶炉和茶壶。主、助泡再次出场,鞠躬谢礼。

(2)壶盅单杯泡法。

壶盅单杯泡法,即只有品茗杯而无闻香杯,动作大多同上,只是温盅后的开水亦倒入品茗杯中,品茗杯要逐个侧向用拇指、食指、中指三指转动放入另一杯中清洗,也可用竹夹夹杯清洗。分茶时,茶盅将茶直接倒入品茗杯中。品尝时,先端杯闻表面香,观色,啜饮三口。饮毕,复用单手虎口握住品茗杯沿,使整个杯子握在手心,用虎口转动杯数下嗅香,反复数次。

(3) 壶杯泡法。

①备具：中置双层大茶盘，上置放茶壶和四只品茗杯，左右侧置放物品同壶盅双杯泡法。

②出场：同壶盅双杯泡法。

③布具：同(1)。

④赏茶：同上。

⑤温壶：同上。

⑥置茶：同上。

⑦第一泡：右手提开水壶，沿壶口回转冲入开水至壶口沿，左手持盖由外至内撇去壶口泡沫，加盖；右手提开水壶从茶壶盖上洒水，专称为“淋壶”，目的是进一步提高壶温（现有人认为无此作用），顷刻可见茶壶冒热气，壶外壁迅速干燥。“淋壶”后静置时间比温润泡过的要长约12~20秒，视茶紧结程度而定，愈紧结的茶延长时间愈长。

⑧温杯：品茗杯中盛有开水，要依次清洗，用右手的拇指和中指拿取第一只茶杯，拇指靠杯沿，中指扣入杯底圈内，将茶杯侧拿起，将水倒入第二只杯中，并用食指推此杯侧壁，中指向外向内旋转杯底圈，拇指挡住杯口沿，靠三只手指的不同用力方向，将杯子在第二只杯内滚动一周，清洗后倒干水放回原处，随后一一温杯。此法为传统功夫茶的温杯方法。

⑨分茶：右手拇指和中指握壶把，食指抵住盖上气孔或纽基侧部，端起茶壶在茶船上逆时针方向荡一圈，其目的是刮去壶底的水，俗称“游山玩水”；再端壶置茶巾上按一下，将壶底水分充分吸干，用巡回倒茶法分茶，目的使每杯茶汤浓度均匀，最后用滴入法以最浓的几滴茶汤调整各杯茶汤浓度。

⑩奉茶：主泡将茶杯端起，放茶巾上按一下，吸干杯底水分，置茶托上，端托放入左侧中茶盘中。助泡上场站在主泡左



侧,主泡示意礼后,助泡端起茶盘倒退数步,主泡起立走到助泡前,领头走到宾客处一一奉茶(方法同名优绿茶泡法)。完毕,走向原位,助泡将中茶盘放在原位。

⑪品尝:方法同壶盅单杯泡法。

⑫第二泡:左手掀开壶盖置茶盘上,右手提开水壶回转冲入开水至壶沿,左手加盖,淋壶,静置时间同第一泡。

⑬分茶:主泡将茶壶沿茶船荡一圈后平提起,放茶巾上按一下吸干壶底水分,放在左侧中茶盘中,并将茶巾盘放入中茶盘,由助泡端茶盘至宾客处一一分茶。但因不用盅,各种茶汤的浓度不太均匀。

⑭品尝:同⑪。

⑮第三泡:分茶、品尝:冲泡时间为1分40秒,余同⑫—⑭。

(4)盖碗泡法。

盖碗、四只小杯及双层茶盘一般均为瓷质,用于冲泡高香、轻发酵、轻焙火的乌龙茶较佳。

①备具:泡茶台中置大茶盘。其内左上方放小双层茶盘,茶盘上左侧呈月牙形倒放小杯4只,左侧置小盖碗1只。小茶盘下方靠左起依次横排放杯托4只、碗形茶船一只。大茶盘右侧前放赏茶盘1只;后横放小奉茶盘一只,上放茶样罐及茶匙筒。

②出场:同名优绿茶泡法。

③布具:主泡双手依次捧出茶匙筒、茶样罐分置于大茶盘左侧前、中方;端出奉茶盘置大茶盘左侧后方;将赏茶盘端至大茶盘右半后侧中心。

④赏茶:同壶盅双杯泡法。

⑤温盖碗:主泡双手将碗形茶船端放在大茶盘右半后侧中心;将盖碗端放到碗形茶船之前方,右手拇指和食指夹住

碗沿,食指抵住碗盖将碗提起放在碗形茶船中,将倒放的四只小杯用拇指、食指、中指三指翻身,杯口朝上,排成四方形。左手掀开盖碗盖,置于盖碗托上(代替盖置用),右手提开水壶,倒入盖碗八成开水(即在翻口碗沿下),左手加盖,右手持碗(方法同前),左手拿茶巾托碗底,两手作相反方向旋转,使盖碗各部分温热,左手复位,右手持碗将开水从碗盖与碗的缝隙中巡回倒入四只杯中,盖碗仍置于茶船中。

⑥置茶:左手打开碗盖至盖置上,双手捧取茶样罐,先摇动一下样罐,用茶匙将面上粗大茶叶拨向一边,先取些细碎的茶置盖碗下层,再取粗大的放上层,冲泡后细茶渣不易倒出。茶样量为盖碗容量的 $1/2$ 左右。同样应视茶的紧结程度、整碎度和饮茶者的口味浓淡进行调整。

⑦温润泡:右手提开水壶用回转手法,沿碗沿冲入开水至满,左手持盖撇去碗面浮沫,迅速加盖,右手三指持碗将温润泡的水倒入茶船中,将盖碗浸入茶船。

⑧第一泡:同壶盅双杯泡法。

⑨温杯:同壶杯泡法。

⑩分茶:冲泡1分钟后,右手三指将盖碗提起放在茶巾上按一下,吸干碗壁水分,从盖与碗的缝中将茶汤用“关公巡城”法倒入四只杯中,最后用“韩信点兵”以最浓几滴茶汤调整四杯茶的浓度,分好茶,盖碗放在盖碗托上。

⑪奉茶:同壶杯泡法。

⑫品尝:同壶盅单杯泡法。

⑬第二泡:将碗形茶船端至大茶盘左下角,将盖碗放在双层茶盘上,冲泡后静置1分15秒。

⑭分茶:主泡持盖碗放在茶巾上吸干水分后置左侧中茶盘中,一并放入茶巾盘,由助泡端盘分茶给来宾。



⑮品尝：同⑫。

⑯第三泡、分茶、品尝：冲泡时间为1分40秒，余同⑬~⑮。

⑰收具：主泡收回桌上物品于大茶盘中，主泡行鞠躬礼，助泡端大茶盘后一起退场。

添加茶冲泡法

准备好茶水之后，再加入各种调味料，称为添加茶，亦称调饮茶，如牛奶红茶、柠檬红茶、果汁(晶)茶、姜盐绿茶等等。

1. 牛奶红茶及柠檬红茶制作法

①备具：泡茶台正中放置中茶盘一只，内置茶样罐、茶匙、茶巾盘、赏茶盘；左侧大茶盘中放置有柄杯、托、匙四套、奶缸、糖缸(带夹)、柠檬切片盘(带夹)；右侧中茶盘中放置茶壶、有胆滤壶(杯)或冲泡器、盖置。

②出场：同名优绿茶泡法。

③布具：同上。

④赏茶：同上。

⑤置茶：主泡将右侧中茶盘端放到胸前桌上，左手打开滤壶盖，放在盖置上，右手拿出滤胆给宾客看一下，复放入。双手捧取茶样罐，开盖用茶匙将红碎茶拨入滤胆中，茶样量8克。这时助泡正好将开水壶端上，站在主泡右侧。

⑥冲泡：主泡右手提开水壶，左手用茶巾托住壶底，用巡回手法冲入90~95℃开水400毫升，开水壶复位，助泡将开水壶端下。冲水后静置约2分钟。

⑦倒茶：右手提起滤壶，左手持茶巾托壶底，两手作相反方向旋转数次，使茶中内含物加速溶于开水中。然后将茶水倒入茶壶中，将中茶盘端放在泡茶台右侧。

⑧分茶：将左侧大茶盘端放到胸前桌上，右手拇指和食指握茶杯柄，左手搭在杯柄对侧，这时双手都是手背朝上，同时转动手腕，将扑放的杯子由内向外翻身，杯口朝上。右手握壶把，左手拿茶巾托住壶底，将茶水倒入杯内六七成。

⑨添加：牛奶红茶：右手提奶缸将牛奶倒入茶杯中一二成，加方糖1~2块。柠檬红茶：右手夹取方糖1~2块加入茶杯中，然后夹取柠檬片（预先在圆片半径处切一刀）骑放在杯沿上。添加后，将奶缸、糖缸和柠檬片盘移至大茶盘外右侧面，将四杯茶匀放在茶盘中。

⑩奉茶：同名优绿茶泡法。但要注意杯柄的方向，主泡端起茶杯时，杯柄在自己的右侧，送给宾客时，端放到桌上的，要转180°，使杯柄在客人的右侧，再行伸掌礼。主泡复原位，助泡将空盘放回桌上。

⑪品尝：宾客用右手取茶匙搅动茶水，逆时针方向搅动数下，使茶与添加物均匀，然后提起茶匙在杯内壁上停放一下，使匙中茶汤滴入杯中，取出茶匙仍放在杯柄一侧。右手拇指与食指端起茶杯，先闻香，观色，再啜饮。

⑫收具：主泡将桌上所有物品收于盘内，主、助泡各端一盘，行鞠躬礼，退至后场。

在进行过程中，亦可由客人自行添加，即分茶之后，将茶壶（内有余茶）、糖缸、奶缸、柠檬片盘全端放到宾客席上，由客人根据自己的偏好自行添加。

2. 果汁（晶）茶制作

①准备：将上法中的奶缸、糖缸、柠檬片盘去掉，换上各种浓果汁缸或果晶缸即可。

②~⑧同前一制作法。

⑨添加：在茶杯中加入浓果汁或几匙果晶即可。



⑩~⑫同前一制作法。

3.姜盐绿茶制作

①准备:将牛奶红茶及柠檬红茶制作法中的奶缸、糖缸、柠檬片盘换成姜盐缸即可。姜盐可自制,将生姜洗净晾干表面水分,磨出汁液,用纱布滤出姜汁,加入精盐,用电吹风吹干,放在电磨机中磨成细粉。

②~④同牛奶红茶及柠檬红茶制作法。

⑤置茶:将前一制作法中红碎茶改成绿碎茶,开水温度为80℃,余者均同上。

⑥~⑧同前一制作法。

⑨添加:左手打开姜盐缸盖子,右手取匙舀少量姜盐加入茶中。勿过量,宁淡勿咸。

⑩~⑫同前一制作法。

配料茶制作法

配料茶种类很多,可加各种果品、果仁以及可食用干花、中药与茶一起冲泡,更增加茶的保健和滋补功能。

①备具:在泡茶台中间置放大茶盘,内放去盖的盖碗四套,配料缸两只(带匙);左侧放小茶盘,内放茶样罐、插茶匙及箸的箸筒、茶巾盘、赏茶盘、箸架;右侧小茶盘上放开水壶。

②出场:同名优绿茶泡法。

③布具:将左侧小茶盘中的茶样罐和箸筒一端放在小茶盘的上方,将箸架直放在大茶盘的左上方,右手拿出箸(手心向上),交放在左手(手心向上),拇指、食指、中指捏住筷,右手反掌(手心朝上),用拇、食、中三指捏住筷,筷尖搁于箸架上,再将赏茶盘移至小茶盘的正中。

④赏茶：同名优绿茶泡法。

⑤置茶及配料：双手捧取茶样罐，左手拿罐，右手开盖置茶巾上，取茶匙将茶放入无盖的盖碗中，每碗置茶样2克，从配料缸中取配料(如烘青豆、盐渍陈皮和炒紫苏子配绿茶；桂圆肉、葡萄干、红枣、冰糖或方糖配红茶；杭白菊和枸杞子配绿茶；金银花和陈皮配绿茶等等)，一并加入茶中。

⑥冲泡：绿茶用80℃开水，红茶用90℃~95℃开水，先回转冲泡茶与配料至浸没，即用“凤凰三点头”冲水至翻口沿下。

⑦搅拌：右手背朝上，用拇、食、中三指取箸，交放给左手(手心向上)拇、食、中三指捏住筷，右手翻转(手心向上)，再用手指拿箸(平常吃饭的拿法)沿碗壁逆时针搅动数下，依次进行。搅拌毕，复又如备具时一样将箸搁在箸架上，然后在碗中放入茶匙一只(杞菊茶及银橘茶不食，不需加匙)。

⑧奉茶：主泡将配料缸取出放在右侧，将茶碗放均匀，这时助泡上场走到主泡左侧，主泡示意礼后，助泡端起茶盘后退，余同名优绿茶泡法。

⑨品尝：宾客先闻香、观色，然后边喝茶边用匙吃可食用的配料。青豆茶也可不用匙，靠敲打碗边和碗口，使茶叶和配料移到碗边而食用，别有一番情趣。

⑩收具：主、助泡奉茶后返回原位，助泡将茶盘放桌上，主泡将桌上所有物品一一收入盘内，两人各端一盘，行鞠躬礼，退至后场。

冰茶制作法

①备具：泡茶台左侧纵放大茶盘，内放玻璃有柄杯、碟、匙四套，冰块缸(带夹)、糖缸(带夹)；中间放置大茶盘，内放茶



样罐、冷却壶、有胆滤壶、开水壶、茶巾盘(内放茶巾)、茶匙等。

②出场:同名优绿茶泡法。

③布具:将茶样罐取出放在大茶盘左上方,茶匙及茶巾盘均放在大茶盘右下方。

④置茶:左手打开滤壶盖,放在盖置上,右手拿出滤胆给宾客看一下,复放入。双手捧取茶样罐,开盖,用茶匙将绿碎茶(或红碎茶)放入滤胆中,茶样量8克。

⑤冲泡:右手提开水壶,冲入60℃开水400毫升,开水壶复位,静置2~3分钟。

⑥倒茶:动作同牛奶红茶制作法。将滤壶中茶倒入冷却壶(内预先放入约100毫升水的冰块)。

⑦冷却:右手握壶把,左手托壶底,双手作逆时针方向旋转,使茶水和冰晃动,加速冰块的溶化,并使茶汤浓度均匀。完成后即将此大茶盘移至右侧,取出冷却壶置右侧桌上,其余物品连盘由助泡上场端至后台。

⑧分茶:将左侧大茶盘端至中间横放,将有柄茶杯翻至杯口朝上(动作同牛奶红茶制作法),夹取冰块放入杯中,每杯两块,约20毫升水量,右手提冷却壶将茶水倒入杯中至七成满。

⑨奉茶:同名优绿茶泡法。

⑩品尝:同牛奶红茶制作法。

⑪收具:同牛奶红茶制作法。

以上所介绍的几种主要泡茶方法是最基本的动作,可由一主泡表演,也可由数主泡合作;相互动作均可根据音乐节奏,快慢一致;可站立表演,亦可席地表演。总之,要经过自我风格的调节,才能不流于俗套,各具特色。另外,在每一种茶奉茶之后,均可奉上相配的茶食,也可预先在桌上放好各种茶食,由宾客随意食用。

茶会是日常生活中常有的事,但怎样准备茶会,能真正体现出茶的精神,却是要认真对待的。

茶会的种类

茶会的种类是按茶会的目的而划分的,通常可以分为节日茶会、纪念茶会、喜庆茶会、研讨茶会、品赏茶会、艺术茶会、联谊茶会、交流茶会等。

(1)节日茶会:以庆祝国家法定节日而举行的各种茶会,如国庆茶会、春节茶会(迎春茶会)等;另一种是中国传统节日的茶会,如中秋茶会、重阳茶会。

(2)纪念茶会:为某项事件之纪念,如公司成立周年日、从教50周年纪念日等。

(3)喜庆茶会:为某项事件之庆祝,如结婚时的喜庆茶会、生日时的寿诞茶会、添丁的满月茶会等。

(4)研讨茶会:为某项学术之研讨,如弘扬国饮研讨茶会、茶与健康研讨茶会等。

(5)品尝茶会:为某种或数种茶之品尝,如新春品茗会,×××名茶品尝会等。



(6)艺术茶会:为某项相关艺术的共赏,如吟诗茶会、书法茶会、插花茶会等。

(7)联谊茶会:为广交朋友或同窗聚会,如闽台联谊茶会、老三届知青联谊茶会、欧美日同学会联谊茶会等。

(8)交流茶会:为切磋茶艺和推动茶文化发展等的经验交流,如中日韩茶文化交流茶会、国际茶文化交流茶会、国际无我茶会等。

茶会的组织

根据茶会的种类,确定茶会的主题、规模、参加的对象、时间、地点、茶会的性质、形式及经费预算。

(1)茶会的主题:要向邀请参加的对象说明为什么召开本次茶会,主题内容及茶会程序。让每位来宾做到心中有数,事先均有准备。

(2)茶会的规模:确定会议人数,一般小型茶会在6人以内;中型茶会为7~30人;大型茶会在30人以上。

(3)参加的对象:确定以哪些人为主体的,邀请哪些方面的有关人员参加,考虑到部分邀请人员可能因其他事不来,人数不易掌握,可先发预备通知,附回执,根据回执情况,若人数不足,可以电话通知一些就近人员参加。

(4)时间:根据主题内容和程序预定茶会日期及具体时间,比如半日还是一日,或是连续数日。

(5)茶会性质:是单纯的茶会,还是结合用餐的茶宴,还是配属的茶会——后者仅属全部学术活动中或研讨会中的一项活动。

(6)茶会形式:可分流水式、固定座席式、游园式、分组式

和表演式,也可以选择几种相结合的形式。

(7)茶会地点:根据以上确定结果,具体落实茶会地点,包括报到地点、用餐地点、茶会地点。如连续开数日,还要安排住宿地点。有时虽只开一日,因有国外代表出席,仍要安排住宿。茶会地点可以选择室内、庭院、公园、游船、山野、郊外等。

(8)费用预算:这是保证茶会进行的重要一项,作出预算,主办单位才能考虑到是否有能力。另外,也要通知每位来宾是否收费,收费多少,这也是来宾来参加与否所考虑的问题。

以上各方面问题做到心中有数之后,组委会要分工落实各项任务,可由组织联络组负责发通知、收回执、邀请领导及有关人员、落实会议议程中的各个项目,包括论文的提交形式和印刷等;可由会务组负责落实各种地点、布置会场、分发资料等;可由生活组负责报到接待、茶水供应和食宿安排;可由茶艺组负责茶艺表演和相关艺术表演。

茶会的准备

茶会地点确定之后,会场要作具体的布置,人员要事先进行培训,资料要提前准备。

1. 横幅的设计

悬挂在会场的横幅,是点出茶会主题的重要直观物,故要精心设计,注意在不同场合用不同的词句,文字要简练,字体要美观大方。如:“'95国际西湖茶会开幕式”、“'95国际西湖茶会茶艺表演主会场”、“'95国际西湖茶会学术报告会”、“'95国际西湖茶会闭幕式”等。

2. 场地布置

(1)座席布置一般根据茶会形式而定。



流水席：适用于节日、纪念、喜庆、研讨、联谊等数种茶会，犹如自助餐的形式。在会场中可设名茶或新产品的展示台；分设几处泡茶台，根据所泡茶的种类作相应风格的环境布置，供应与茶性相配的茶食。由泡茶小姐、先生作泡茶表演，并由宾客自拿一次性杯子和碟子到各泡茶台观看表演和品尝茶汤，并自取相应的茶食。为增加情趣，可安排室内音乐现场演奏，或播放轻音乐或民乐。在沿墙可散放一些椅子，让一些年老体弱者小憩。这种形式，宾客有较大的自由度，可以随时与自己想与之交谈的对象问候、询问、讨论、聊天。茶会有较大的灵活性，譬如结婚仪式之后，新娘、新郎、伴娘、伴郎可泡茶招待亲友，敬公婆茶、敬长辈茶也可在这时进行。又可作为学术研讨会的休息场所，调节精神、增加知识、了解民族风情等。

固定席：适用于茶艺交流、名茶品尝和主题突出的节日、纪念、研讨、联谊等茶会。一般均为大型茶会，大家都坐下来，一起观看茶艺表演，仅少部分人能品尝表演者泡的茶，其他人均由专供茶水的服务员奉茶。这种座席设置，要根据邀请的宾客人数排放，要便于通行和观看。通常像一般戏院和会场的座席设置，即前端舞台上设置泡茶台和宾客代表席，由主人宾客共同完成茶艺表演。另一种是没有舞台，在一室的一侧中心设立泡茶台，宾客席呈一字形，或呈U字形与泡茶台相对，宾客席中设一条通道或两条通道。

人人泡茶席：这种茶会每个人都是主人又都是客人，这种座席是依自然地形而设，事先用连续编号做好标记，与会者抽签后根据号码，自行设席(详见“无我茶会”一节)。

(2)时令装饰：用时令花卉、盆景布置会场，或悬挂衬托主题的名家书画，以营造茶会气氛。有的庆祝和纪念茶会，放

飞气球、和平鸽以增加热烈气氛。

如果茶会采取多种形式相结合的方式进行,则会场可以作相应的布置,有流水席,有固定座席,有人人泡茶席,也有专进行学术讨论的围坐形式或报告会形式。布置具有很大的灵活性,全看茶会设计者的灵感和布置者的用心。

3.用具物品准备

(1)一般准备:根据邀请的人数准备茶杯和茶叶、热水瓶和茶食、茶食盘等。

(2)特殊准备:根据各个参加茶会的茶道(艺)表演队的事先要求,准备桌、椅或各种茶道具,或者代用道具、座垫、屏风等。

(3)主办单位茶道表演的全部用具、物品的准备。

4.休息准备室

各茶道表演队需预先准备放置好茶道具、化妆物品、换穿服装,放置各人随带衣包等,故要有相应的休息准备室,并要在表演场所就近设置,以利出场和退场。若不可能,则要在表演台处布置后台,按表演顺序依次进入后台准备好茶道具,休息、化妆和换衣服场所则设置在别处。

5.告示

在茶会不分发程序册的情况下,为使与会者能明确茶会的程序安排,在会场入口处应有告示,张贴茶会程序。另外,在休息准备室也要有茶会程序告示,便于各表演队提早做好准备。

6.指引牌

对公共设施,要有指引牌,使到会者易找到欲去场所,如餐厅、洗手间、小卖部、茶道表演主会场、分会场、学术报告厅等等。



7.会议资料

可预先通知参加者自行准备,报到时交给主办单位,统一分发,亦可由主办单位根据与会者提供的资料,统一印刷分发。资料可包括:①各参加团人员的照片,下面注明姓名、年龄、单位、职业和通讯地址、电话、电传号码;②各表演团表演的内容简介,可用照片及简单文字说明;③茶会日程安排及每次茶会的公告。此外,还可编入主席讲话和有关领导致词,以及有关宣传资料等。

8.人员培训

大型茶会常需很多工作人员,均为有关单位临时派人担当。由于对所从事的工作不熟悉,故在会议前要进行岗位培训,明确临时担当的任务以及如何做好,遇见突发问题该如何处理等,以保证会议有条不紊地进行。

无我茶会

无我茶会是一种茶会形式。其特点是参加者都自带茶叶、茶具、人人泡茶、人人敬茶、人人品茶,一味同心。在茶会中以茶传言,广为联谊,忘却自我,打成一片。这种茶会对于大陆的广大茶友来说,尚较陌生,但随着国际交往的发展,随着茶文化的普及,更宜提倡人人参与、亲自实践。为使大家能熟悉这种茶会形式,特列一节介绍。

1.无我茶会的由来与发展

由原台湾陆羽茶艺中心蔡总经理荣章先生建议和构思,陆羽茶艺中心所属陆羽茶道教室的同学们进行实习,于1990年6月2日在台湾妙慧佛堂举行了首次佛堂茶会。经数次改进与再实践,于1990年12月18日进行了首届国际无我茶会。茶会

由陆羽茶艺中心主办,在台湾十方禅林举行,题名为“中日韩佛堂茶会”。由于佛堂茶会是设在清静的佛堂,茶会力求空灵、茶禅一味的精神,带有宗教色彩,因此,其发展受到一定的限制。为让更多的人接受,佛堂茶会就演变成无我茶会。会场可设在雅净的室内,更多的是利用风景秀丽的露天空旷地;人数不限,不分肤色国籍,不分男女老幼,不分职业、职位;精神在于心灵沟通,一味同心。无我茶会是陆羽茶艺中心极力推广的一种茶会形式,于1991年3月1日用中、日、韩、英四种文字出版了《无我茶会》一书,更奠定了国际交流的基础。1991年10月14~20日由中、日、韩三国七个单位联合在福建和香港举办了幔亭无我茶会,除进行两次无我茶会外,还进行了三次茶艺观摩,并在武夷山立了纪念碑。纪念碑正面的碑文为“幔亭无我茶会记”,背面的碑文为“无我茶会之精神”。1992年11月9~16日在日本京都,由卖茶真流主办第三届国际无我茶会,共有中、日、韩三国200余人参加。会议进行了三次无我茶会、两次献茶礼和两次茶艺观摩,还参观了茶园、茶厂、京都茶叶试验场和茶的历史遗迹数处。1993年10月12~17日在韩国汉城由韩国国际茶文化协会主办了第四届国际无我茶会。出席茶会的有中、日、韩三国和香港地区代表共300余人,内容有各国茶文化发展情况介绍、各国茶道表演、无我茶会以及参观太平洋博物馆珍藏名品特别展览等。经各代表团团长会议讨论,决定从本届国际无我茶会起,每隔2年轮流在各处召开1次;决定1995年10月在福建武夷自然保护区召开第五届国际无我茶会;之后,分别在中国台湾、中国浙江、日本京都、新加坡和中国武夷山市举行了第六至十届国际无我茶会。现仍在继续进行。

2. 无我茶会的基本方法



无我茶会在举行前,首先要书面写明公告事项,以便到会者事先阅读而作准备,使茶会能有条不紊地举行。公告事项应简明扼要,现以第二届国际无我茶会中的一次茶会为例。

天桥立无我茶会公告事项

时 间	1992 年 11 月 14 日(周六)10:00~11:30		
地 点	天桥立海滨公园		
主 题	观景同饮		
人 数	80 名	座位方式	环形、席地
泡 几 杯	4 杯	供茶规则	奉三杯给左边三位茶侣,自己留一杯
茶 类	不拘	会后活动	无
泡几种茶	1 种		
泡 几 道	3 道		
供茶食否	否		
时间安排		工作分配	
9:30	会场准备	主办	正木义完
9:45	抽签入席	场地布置	前田本井
10:00	茶具观摩与 联谊开始	会 务	上坦智惠子、 太田秀美
10:20	开始泡茶	接 待	前田启子
11:20	泡茶结束 收拾茶具	场 务	有贺祖道

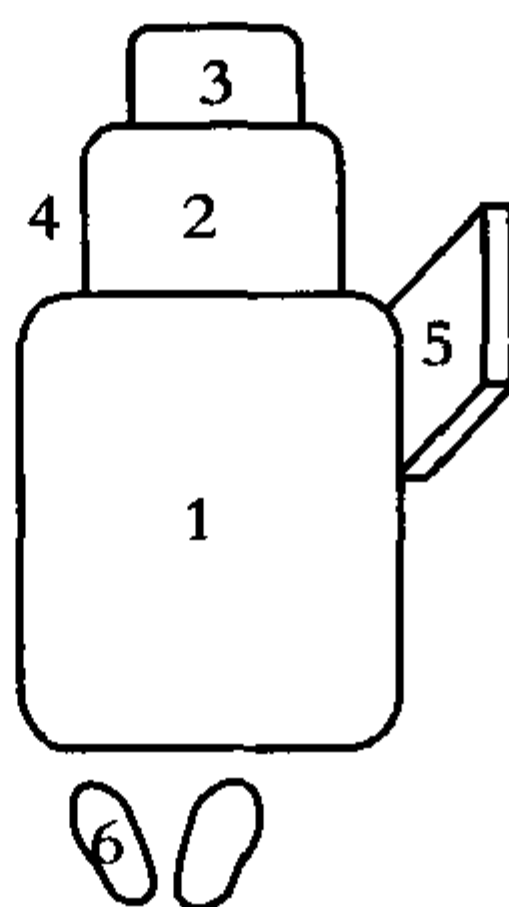
去参加无我茶会,每人携带的茶具可根据茶类而定,尽量要小巧简便。基本要求是每人需带冲泡器具,四只杯子、奉茶盘、茶巾、手表或计时器、热水瓶、茶叶(以每冲泡四杯茶所需的量分成小包或直接放在冲泡器中)、坐垫等。

到了无我茶会会场后,首先是报到抽签,依号码找到位置。号码为顺序排列,座位形式多用封闭式,即首尾相连成规则或不规则的环形或方形、长方形等等。数十人乃至数百人

的大茶会往往是在露天举行,均无桌椅,故每人找到位置后,将自带座垫前沿中心点盖掉座位号码牌,在座垫前铺放一块泡茶巾(常用包壶巾代替),上置冲泡器,泡茶巾前方是奉茶盘,内置四只茶杯,热水瓶放在泡茶巾左侧,提袋放在坐垫左侧,脱下的鞋子放在坐垫左后方,如下图所示。

图 1 座位物品放置示意图

1. 坐垫 2. 泡茶巾 3. 奉茶盘
4. 热水瓶 5. 提袋 6. 鞋子



当茶具等安放完毕,根据公告中的时间安排,茶会的第一阶段是茶具观摩与联谊,这时,可在会场内走动,亦可互相拍照留念。

到了约定时间,各人开始泡茶,泡好后分茶于四只杯中,将留给自己饮用的一杯放在自己泡茶巾上的最右边,然后端奉茶盘奉茶给左侧三位茶侣,第一位奉茶人将杯子放在受茶人的最左边,第二位奉茶人将杯子放在受茶人的左边第二位,第三位奉茶人将杯子放在受茶人左边第三位。如果您要奉茶的人也去奉茶了,只要将茶放在他(她)座位的泡茶巾上就好;如您在座位上,有人来奉茶,应行礼接受。待四杯茶奉齐,就可以自行品饮,喝完后,即开始冲第二道,第二道奉茶时拿奉茶盘托了冲泡器具或茶盅依次给左侧三位茶侣斟茶,继之品饮后冲泡第三道,奉茶同第二道。进行完约定的冲泡数后,如安排演讲或音乐欣赏等活动,就要安坐原位,专心聆听,结束后方可端奉茶盘去收回自己的杯子,将茶具收拾停



当,清理好自己座位的场地(所有废物全由自己收拾干净并倒入果壳箱中),与大家道别散会,或继续其他活动。

3. 无我茶会之精神

无我茶会是一种“大家参与”的茶会,其举办成败与否,取决于是否体现了无我茶会的精神。第一,无尊卑之分。茶会不设贵宾席,参加茶会者的座位由抽签决定,在中心地还在边缘地,在干燥平坦处还是潮湿低洼处不能挑选,自己将奉茶给谁喝,自己可喝到谁奉的茶,事先并不知道,因此,不论职业职务、性别年龄、肤色国籍,人人都有平等的机遇。第二,无流派地域之分。无论什么流派和哪个地域来的茶友,均可围坐在一起泡茶,并且相互观摩茶具,品饮不同风格的茶,无门户之见,起到以茶会友,以茶联谊的作用,虽然语言不一定通,但心灵相通。第三,无“求报偿”之心。参加茶会的每个人泡的茶都是奉给左边的茶侣,而自己所品之茶却来自右边茶侣,人人都为他人服务,而不求对方报偿。第四,无好恶之分。每人品尝四杯不同的茶,由于茶类和沏泡技艺的差别,品味是不一样的,但每位与会者都要以客观心情来欣赏每一杯茶,从中感受到别人的长处,不能只喝自己喜欢的茶,而厌恶别的茶。第五,时时保持精进之心。自己每泡一道茶,自己都品一杯,每杯泡得如何,与他人泡的相比有何差别,要时时检讨,使自己的茶艺精深。第六,遵守公告约定。茶会进行时并无司仪或指挥,大家都按事先公告项目进行,养成自觉遵守约定的美德。第七,培养集体的默契。茶会进行时,均不说话,大家用心于泡茶、奉茶、品茶,时时自觉调整,约束自己,配合他人,使整个茶会快慢节拍一致,并专心欣赏音乐或聆听演讲,人人心灵相通,即使几百人的茶会亦能保持会场宁静、安详的气氛。

[G e n e r a l I n f o r m a t i o n]

书名= 习泉 （修订版）

作者= 阮浩耕主编 童启庆 寿英姿编著

页数= 1 3 2

石头

封面
版权
前言
目录
正文